

SYM 3903 YOĞURT YAPMA MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU

TR
EN
FR
NL
DE
ES
RU
UA
HR
AR

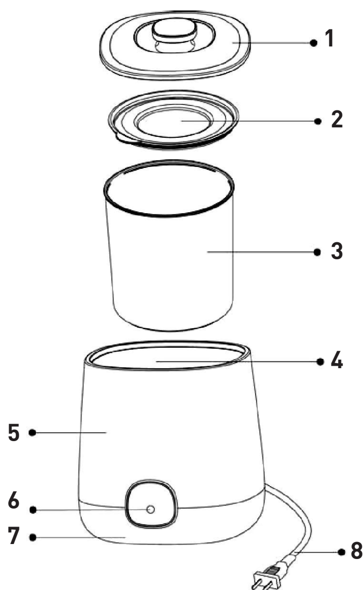


for Turkey



PARÇALARIN İSİMLERİ • PARTS NAME • DESCRIPTION DES PIECES • NAMEN VAN DE ONDERDELEN • NAMEN DER TEILE • NOMBRES DE LAS PARTES • ОПИСАНИЕ ОПИС • NAZIVI DIJELOVA

أسماءالأجزاء



Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.
Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,
Sinbo Küçük Ev Aletleri

SINBO SYM 3903 YOĞURT MAKİNESİ
KULLANIM KILAVUZU

Ürünü kullanmadan önce lütfen bu kullanım kılavuzunu okuyunuz.

GİRİŞ
SYM 3903 model yoğurt makinesini seçtiğiniz ve kullandığınız için teşekkür ederiz.
Bu ürün yeni görünümüyle ; şık ve pürüzsüz tasarımlı kullanım özelliklerine sahiptir yeni teknoloji PTC Positive Temperature Coefficient (Pozitif Sıcaklık Katsayısı) uyarlanmıştır, tat bakımından yoğurdun daha lezzetli olmasının sağlanması için sıcaklık doğru olarak kontrol edilir. Cihazın durumu, fonksiyonların kolay olduğunu, güvenlik ve enerji yönünden de etkin ve rahat olduğunu göstermektedir. Herhangi bir madde bulaşmadan kullanılır ve devlet sağlık standartlarına uygundur. Bu ürün sadece evlerde kullanım içindir.

PARÇALARIN İSİMLERİ
1. Kapak, **2.** Hazne Kapağı, **3.** Hazne, **4.** Ferment Kavanozu, **5.** Gövde, **6.** Güç Göstergesi, **7.** Taban
8. Kablo

Children being supervised not to play with the appliance.
This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

CİHAZIN ÖZELLİKLERİ

1. Şık tasarım ve hoş görünümlüdür.
2. Lactobacillus aktivasyonunun sağlanmasıyla eşit ısı iletimi için özel yapım?
3. Durumu gözlemlenebilir hale getiren şeffaf üst kapak ve kap kapağı?
4. Sabit sıcaklık ve güvenli işletim için uyarlanmış PTC ve maliyet tasarrufu için 20W düşük güç?
5. Yemeden önce yoğurdun dinlenirken kirlenmesini önleyen dinlenme kutusu gibi kap tasarımı vardır.
6. Hazne malzemesi FDA onaylıdır. (A.B.D.)

TEKNİK VERİLER
Tip: Otomatik Yoğurt Makinesi
Anma voltajı: AC230V
Anma frekansı: 50Hz
Anma kapasitesi: 1.0L
Anma gücü : 20W
Harici boyutlar (Uzunluk?genişlik?yükseklik): 170*170*190mm

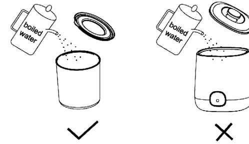
- 2-4 kişilik servis yapmaya uygundur.
- BPA içermez
- Kolay depolama için kap ve kapağıyla birlikte gelir
- Hafif ve kompakt
- Kendi probiyotik - zengin yoğurdunuzu evinizde yapınız.

TASARIM VE TEKNİK ÖZELLİKLERDE ÖNCEDEN BİLDİRİM YAPILMAKSIZIN DEĞİŞİKLİĞE GİDİLEBİLİR!

DİKKAT!!
Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

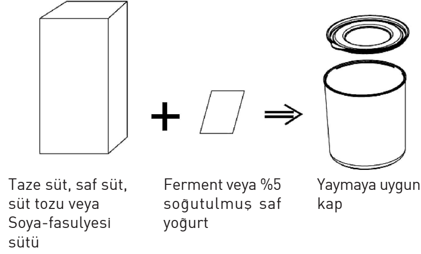
KULLANIM ÖNCESİ BİLGİLER
1. Paketleri açınız.
2. Değerlendirme etiketi üzerindeki voltaj ile kullandığınız voltajın tutarlı olup olmadığını kontrol ediniz.

KULLANIM ŞEKLİ
İşletim adımları
1. Dezenfeksiyon Yöntemi: Hazneyi ve hazne kapağını dezenfeksiyon için 1 dakikadan fazla süreyle kaynamış suyla yıkayınız.
Dikkat: Sadece hazneyi ve hazne kapağını kaynamış suyla yıkayınız. Üst kapak ve ürün gövdesini kaynamış suyla yıkamayınız.



2. Karıştırma Yöntemi
Malzemeleri hazneye aşağıdaki oranlarda koyunuz:
Seçenek 1: Soğutulmuş taze süt + Ferment veya %5 soğutulmuş saf yoğurt.
Seçenek 2: Mikroptan arındırılmış mühürlü saf süt + Ferment veya %5 soğutulmuş saf yoğurt.
Seçenek 3: Süt tozuyla yapılmış süt + Ferment veya %5 soğutulmuş saf yoğurt.
Seçenek 4: Kaynamış soya-fasulyesi sütü + fermente

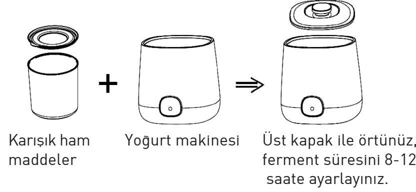
Uyarılar:
1. Malzemelerinizin uygunsuz veya bozuk olmadığından emin olunuz.
2. Ferment miktarı için lütfen işletim talimatına başvurunuz.
3. Sütün süt tozundan yapıldığı durumlarda lütfen talimatı verilen orana başvurunuz veya 250ml süt tozu + 750ml su kullanınız.
4. Kaynamış Soya-fasulyesi sütü veya toz sütten yapılmış süt sıcaklık 40C altına düşürülmeden önce fermente eklenmeyecektir.



3. Ferment

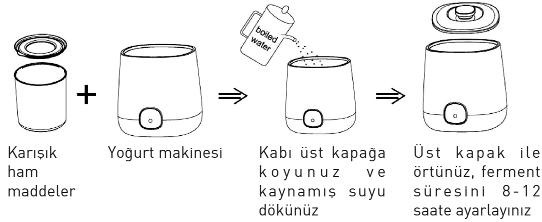
Yöntem: Ham maddeler karıştığında hazneyi ve hazne kapağını örtünüz ve ferment kavanozu içine üst kapakla birlikte koyunuz. Gücü açınız ve ferment işlemi başlayacaktır. Ferment süresinin manüel olarak kontrol edilmesi gerekir. Ferment işlemi yaklaşık 8-12 saat sürer. İşlemi bitmiş yoğurt koyulaşacak ve "soya peyniri''ne benzeyecektir. Ferment süresi ne kadar uzun olursa, asit oranı da o kadar çok olacaktır.

Dikkat: Ferment süresi etraftaki sıcaklıktan ve ham maddelerin sıcaklığından etkilenecektir. Bu yüzden düşük ortam sıcaklığında veya soğutulmuş süt kullanırken daha fazla süreye ihtiyaç duyar ancak 14 saatten fazla olmayacaktır.



Ferment kavanozunda kaynamış su olmaması yöntemi

Not: Ferment süresini kısaltmak ve ısı iletimi eşitliğini geliştirmek için ferment kavanozuna biraz kaynamış su koyabilirsiniz böylece yoğurt daha dengeli ve düzgün hale gelecektir.

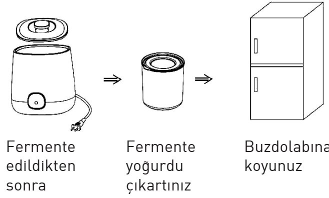


Ferment kavanozunda kaynamış su bulunması yöntemi

4. Tazeliği koruma

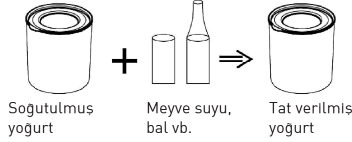
Yöntem: Sadece fermente edilmiş yoğurt yenilebilir ancak çok lezzetli değildir. Dondurulmuş gıdadan hoşlanmayanlar tatlandırma sonrasında keyfini çıkarabilirler. Eğer bu şekilde hoşunuza giderse, doğrudan buzdolabına fermente yoğurt ile kabı koyabilirsiniz. Soğutulduktan sonra son derece iyi olacaktır.

Dikkat: Yoğurt için soğutma süresi 7 günden fazla olmayacaktır. 3 gün içinde tüketmeniz tavsiye edilir çünkü bu zaman dilimi yoğurt içinde lactobacillus aktivasyonunun en yüksek olduğu dönemdir.



5. Tatlandırma

Yöntem: Yoğurdun tadına istediğiniz gibi meyve suyuyla, früktozla, bal gibi ürünlerle tat verebilirsiniz.



Notlar

1. Eğer çok miktarda gaz veya pis koku meydana gelirse ve ferment işleminden sonra suyun veya süt tozunun kirlendiği görülürse, yoğurt yenilmemelidir. Eğer sarı cila gibi , puding şeklinde görünüyorsa ve tadı ekşi ise, ferment işleminin iyi olduğunu gösterir.

2. Daha uzun ferment süresi daha büyük oranda türetilmiş sıvı (sarımsı sıvı) meydana getirecektir ve ekşi olacaktır. Bu durum normaldir ve endişelenmeye gerek yoktur. Türetilen sıvınızın keyfini ayrı olarak çıkartabilirsiniz (türetilen sıvı laktik asit, vitamin B, vb gibi bolca besin içerdiği için) veya yemek için yoğurtla karıştırabilirsiniz.

3. Çocuklara gelince tam süt tozu veya taze süt tavsiye edilir. Ancak şişman kişiler için düşük-yağlı veya yağı alınmış süt tozu ya da taze süt tavsiye edilir (Süte früktoz eklenmesi ferment sürecini hızlandırabilir ve tatlandırılmış süt tavsiye edilmez).

4. Eğer yoğurt yedikten sonra ishal veya mide rahatsızlığı meydana gelirse her seferinde yoğurt miktarınızı 100 ml'ye düşürmeniz ve sonra kademeli olarak 200*300 ml'ye çıkartmanız gerekecektir.

UYARILAR

1. Lütfen anma voltajının kullandığınız voltaj ile aynı olduğundan emin olunuz.

2. Lütfen bu makineyi tutuşabilen maddeler yakınında kullanmayınız.

3. Fişi ıslak ellerle takma veya çıkartma işlemi yapmayınız, aksi takdirde elektrik çarpılmasına yol açabilir.

4. Bu ürünü suda yıkanmayınız ve ıslatmayınız, aksi takdirde performansı etkilenecektir.

5. Mesleği elektrikli cihazlarla ilgili olmayan kişilerin ürünün yeniden paketlemediğinden, sökmediğinden

veya tamir etmediğinden emin olunuz.

6. Ürünün sabit olmayan veya nemli bir yerde ya da diğer ısı kaynağı yakınlarında kullanmayınız, aksi takdirde hasar görecek veya bozulacaktır.

7. Eğer kablonuz zarar görmüşse, tehlikeye yol açmamak için üreticiden veya temsilcisinizden değiştirmeniz gerekir.

8. Yoğurt makinenizin çocukların erişemeyeceği bir yere yerleştirildiğinden emin olunuz. Tuşlara dikkatsizce basıldığında çalışması durabilir.

9. Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu olan bir kişi tarafından cihazın kullanımıyla ilgili gözetim yapılmadan veya talimat verilmeden kısıtlı fiziksel, duyusal veya zihinsel yeterlilikleri olan veya yeterince bilgi ve deneyim sahibi olmayan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmamalıdır.
Çocukların cihazla oynamamalarını sağlamak üzere gözetilmesi gerekir.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız.Bulunduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.
Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.
Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

• Ürünü düşürmeyiniz,
• Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
• Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
• Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
• Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI


Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. Kullanım sonrasında fişini çekmeniz gerekir ve makine soğumadan yıkamayınız.

2. Kullanım sonrasında soğuduktan sonra yıkamanız gerekir , aksi takdirde garip bir koku meydana gelecektir.

3. Muz yağı, petrol, yara temizleyici, sert fırça ve paslanmaz çelik top vb ile fırçalamayınız.

4. Dış kapağının ıslatmadığınızdan veya üstüne su sıçratmadığınızdan emin olunuz. Yumuşak ıslak bir bezle silebilirsiniz (çok ıslak olmayan).

5. Ürünler uzun süre kullanılmadığında lütfen temizleyip kutusuna koyunuz ve havalandırmalı ve kuru bir yerde nemden etkilenmeyen yerde bir yerde saklayınız.

BAKIM

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.
Bu cihaz fazla bakım gerektirmemektedir ve kullanıcı tarafından onarılabilecek hiçbir parçası

bulunmamaktadır. Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Servis işlemi yalnızca ehliyetli servis sorumluları tarafından gerçekleştirilmelidir.

SIKÇA SORULAN SORULARLA İLGİLİ ANALİZ

1. Gösterge lambası veya sayısı çok parlak değil?
a. Elektrik mi kesildi?
b. Kablo sokete takılı mı?
c. Soket KAPALI durumda mı?

2. İşlem bittikten sonra süt yoğurt olması için fermente edildi:
a. Ayarlanan süre çok mu kısa?
b. İç mekân sıcaklığı ve süt sıcaklığı çok mu düşük? (eğer sıcaklık çok düşük ise, çalışma süresini uygun olarak uzatınız)
3. İşlem bittikten sonra yoğurdun garip kokusu çok mu yoğun:
a. Ayarlanan süre çok mu uzun?
b. Ham madde uygunsuz veya bozuk mu?
Notlar: Yukarıdaki analiz sonrasında sorun hala giderilemiyorsa, lütfen şirketimiz veya distribütörümüz ile bağlantıya geçiniz. Yetkili olmayan kişilerin ürünü sökmesine izin vermeyiniz.

ENGLISH

SINBO SYM 3903 YOGHURT MAKER
INSTRUCTION MANUAL

Before using the product, please read this instruction manual

INTRODUCTION
Thank you for selecting and using the SYM 3903 type of yogurt maker.
This product features novel appearance, smooth line and beautiful shape adopt the technology PTC Positive Temperature Coefficient accurately control the temperature for making the yogurt more delicious in taste. State indicates clearly, function is simple, security and energy efficient and convenient.Use without any pollution and conform the state sanitary standards. This product is only limited to the family or similar place use.

PARTS NAME
1. Cover, **2.** Container Lid, **3.** Container, **4.** Ferment Jar, **5.** Body, **6.** Power Indicator, **7.** Base, **8.** Cable

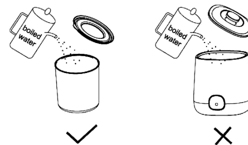
FEATURES
1. Elegant design and fineness of appearance
2. Unique structure for equal heat transmission maintaining the activation of lactobacillus.
3. Transparent top cover and container lid, making the state observable.
4. PTC adopt ed for constant temperature and safe operation, and low power of 20W for cost saving.
5. Container design of freshness box-like, preventing the yogurt from pollution before drinking
6. The container material is certified by FDA-U.S.A)

TECHNICAL DATA
Type: Automatic yogurt maker
Rated voltage: AC230V
Rated frequency: 50Hz
Rated capacity: 1.0L
Rated power: 20W
External dimension (Length*width*height): 170*170*190mm

- Serves 2-4 people
- BPA Free
- Container comes with lid for easy storage
- Lightweight and compact
- Make your own probiotic-rich yogurt at home

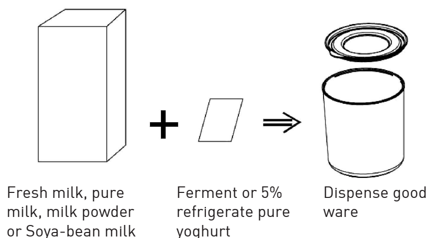
NOTICE BEFORE USE
1. Unwrap its packages.
2. Check whether the voltage indicated on the rating label is consistent with your voltage used.

HOW TO USE
Operation steps
1. Disinfect Method: Wash the container and container lips with boiled water more than 1 minute for disinfection.
Caution: Only wash the container and container lid by boiled water. Not to wash the top cover and the product body with boiled water.



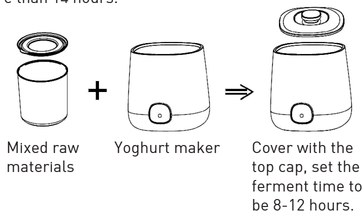
2. Mix Method
Put the materials into the container in the proportion of:
Option 1: Refrigerated fresh milk + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
Option 2: Asepsis sealed pure milk + Ferment or 5% refrigerate pure yogurt.
Option 3: Milk made by milk powder + Ferment or 5% refrigerated pure yogurt.
Option 4: Boiled Soya-bean milk + fermented

Cautions:
1. Please make sure the materials not overdue or degenerative.
2. The amount of the ferment please refer to it operation instructions.
3. When the milk is made of milk powder, please refer to the proportion instructed, or o 250ml of milk power+ 750ml of water.
4. The boiled Soya-bean milk or milk made by powder milk shall not be added ferment before their temperature is lowered to under 40C.



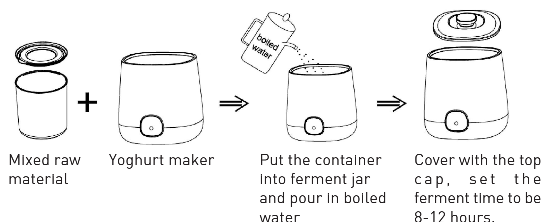
3. Ferment
Method: Cover the container with the container lid when the raw materials are mixed, and put it into the ferment jar, and cover with the top cap. Put on the power and ferment begins. the ferment time has to be controlled manually. The ferment time is about 8-12 hours. The finished yogurt would coagulate and look like "bean curd". The longer the ferment time is, the bigger the acidity is.

Caution: The Ferment time will be affected by the surrounding temperature and the temperature of the raw materials. So it needs more time when in low surrounding temperature or using refrigerated milk but shall not be more than 14 hours.



The method of no boiled water in the ferment jar

Note: In order to shorten the ferment time and improve the equality of heat transmission, you can put some boiled water into the ferment jar so that the yogurt would be more even and more smooth.

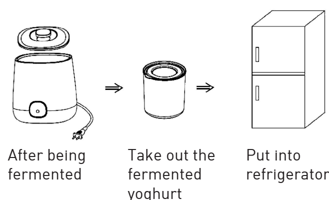


The method of boiled water in the ferment jar

4. Keeping freshness

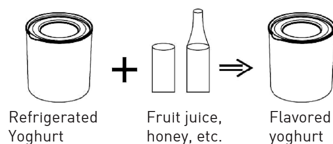
Method: Just fermented yogurt is edible but not very delicious, Those who do not like refrigerated food can enjoy it at this time after flavoring. If you do not enjoy it this time, you can put the container with fermented yogurt into refrigerator directly. It is extremely good after being refrigerated.

Caution: The refrigeration time for the yogurt shall not be more than 7 days. It is recommended that you enjoy it within 3 days since the activation of lactobacillus in yogurt is the highest in this period of time.



5. Flavor

Method: You can enjoy the yogurt after flavoring with fruit juice, fructose, honey, etc. as you like.



Notes:

1. If a large amount of gas and stench is produced and after fermenting, it indicates the water or the milk power is polluted and the yogurt can not be eaten. If it appears in the form of pudding with yellow gloss and tastes sour, it shows the fermenting is good.

2. Longer fermented time would produce a large amount of derived liquid (yellowish liquid) and make it quite sour, it is normal and no need to worry. Your can enjoy the derived liquid separately (since the derive liquid contains an abundance of nutriment, such as lactic acid, vitamin B, etc.) or mix it with the

yogurt to eat.
3. As for children, whole milk powder or fresh milk is recommended. But for fat person, low-grease or degreased milk power or fresh milk is recommended. (Adding fructose to the milk can speedup the fermenting process, and the flavored milk is not recommended).
4. If diarrhea or stomach discomfort appears after eating the yogurt you should lower the amount f yogurt to 100ml each time and then gradually increase to 200-300ml.

CAUTIONS
1. Please make sure the rated voltage is the same as the voltage that you use.
2. Please don't use this machine near flammable articles.
3. It is forbidden to remove or insert the plug with wet hands, otherwise may result in getting an electric shock.
4. This product is forbidden being washed or soaked in water, otherwise its performance will be affected.
5. Make sure not to repack, disassembly or repair the product by layman of electric apparatus.
6. Don't use the product in unstable or moist place, or close to other heat source, otherwise it will be damaged or broken down.
7. If the cable is damaged, you must change it at the manufacturer or the agent, so as to avoid causing danger.
8. Make sure the yogurt maker is placed on where the child cannot reach. It may quit work while touching keys carelessly.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

MAINTENANCE AND REPAIRS
1. You must remove the plug after use and must not wash the machine before it cools down.
2. You should wash it in time after use, or the peculiar smell would appear.
3. Don't brush it with banana oil, petrol, abstergent, hard brush, and stainless steel ball, etc.
4. Make sure not to soak or shower the outer cover. You can wipe it with soft wet cloth (not too wet).
5. When the products are not used for a long time, please clean and pack it into box, and put in ventilative and dry place so as not to be affected with damp.

ANALYSIS ON FREQUENTLY ASKED QUESTIONS
1. Indicator lamp or the number is not bright?
a. Is the power cut?
b. Has the cable plugged in the socket?
c. Is the socket in the state of OFF?

2. The milk is fermented to be yogurt after finish:
a. Is the time set too short?
b. Is indoor temperature or milk temperature too low? (if temperature is too low, Prolong the working time appropriately)
3. The peculiar smell of the yogurt is too heavy after finish:
a. Is the time set too long?
b. Is the raw material overdue or degenerative.
Notes: If the trouble still can not be removed after analysis as above, please contact our company or our distributor. Forbid layman to disassembly the product.

FRANÇAIS

SINBO SYM 3903 YAOURTIERE
MODE D'EMPLOI

Lire ce mode d'emploi afin d'utiliser l'appareil.

INTRODUCTION
Nous vous remercions d'avoir séléctionné et utilisé la yaourtière de modèle SYM 3903.
Ce produit dispose des caractéristiques d'une utilisationdu design élégant et lisse avec sa nouvelle apparence; La nouvelle technologie PTC Positive Temperature Coefficient (Coefficient Positif de Température) est adaptée qui permet de contrôler la bonne température pour s'assurer le goût plus délicieux du yaourt. L'état de l'appareil indique que les fonctions sont faciles et efficace en termes de sécurité et d'énergie. Toute substance est utilisée sans contamination et l'appareil est approprié aux normes de santé de l'Etat. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

DESCRIPTION DES PIECES
1. Couvercle, **2.** Couvercle du conteneur, **3.** Conteneur, **4.** Pot de ferment, **5.** Corps, **6.** Indicateur d'alimentation, **7.** Base, **8.** Câble,

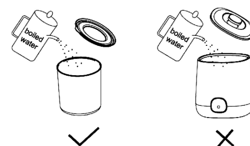
DESCRIPTIONS
1. Design chic et élégant.
2. Production spéciale pour transmettre la chaleur équilibrée par fournir l'activation de Lactobacillus
3. Couvercle transparent et le couvercle de conteneur pour observer le fonctionnement.
4. PTC adaptée pour la température constante et le fonctionnement sûr et la faible puissance de 20W pour l'économie de coût;
5. Le design de conteneur sert à empêcher la saleté du yaourt au cours de repos
6. Le matériel du conteneur est approuvé par la FDA (Etats-Unis)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
Type: Yaourtière automatique
Tension nominale: AC230V
Fréquence nominale: 50Hz
Capacité nominale: 1.0L
Puissance nominale: 20W
Dimensions externes (Longeurxlargeurxhauteur): 170*170*190mm

- Pour 2 à 4 personnes
- BPA free
- L'appareil est livré avec le conteneur et son couvercle pour le stockage facile
- Légère et compacte
- Préparez votre yaourt prébiotique chez vous

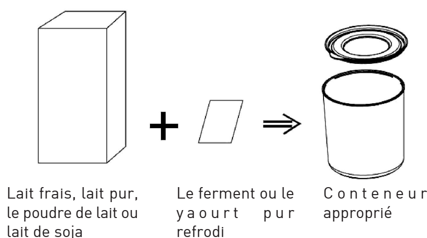
INFORMATION AVANT LA MISE EN MARCHE
1. Retirez les emballages.
2. Vérifiez si la tension indiquée sur l'étiquette correspond bien à la tension du votre secteur.

MODE D'UTILISATION
Etapes de fonctionnement
1. Méthode de désinfection: Rincez le conteneur et les couvercle du conteneur avec de l'eau bouillie pendant plus de 1 minute pour la désinfection.
Attention: Rincez uniquement le conteneur et le couvercle du conteneur. Ne pas rincer avec de l'eau bouillie le couvercle supérieur et le corps de l'appareil.

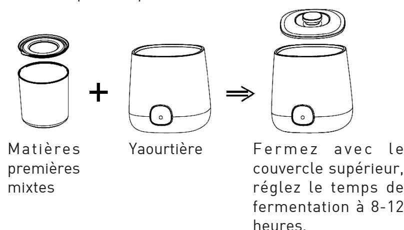


2. Méthode de mélange
Versez les ingrédients dans le conteneur aux proportions suivants
Option 1: Lait frais réfrigéré +ferment ou 5% de yaourt pur refrodit
Option 2: Lait pur scellé et stérilité + ferment ou 5% de yaourt pur refrodit
Option 3: Lait produit par le poudre de lait + ferment ou 5% de yaourt pur refrodit
Option 4: Lait de soja bouilli + ferment

Avertissements:
1. Assurez vous que les ingrédiens sont appropriés
2. Référez aux instructions pour la quantité de ferment.
3. Référez aux taux de l'instruction lorsque le lait est produit par le poudre de lait ou utilisez 250ml de poudre de lait+ 750 ml de l'eau.
4. Le ferment ne sera pas ajouté dans le lait de soja bouillie ou le lait produit par le poudre de lait avant de réduire la température moins de 40C.

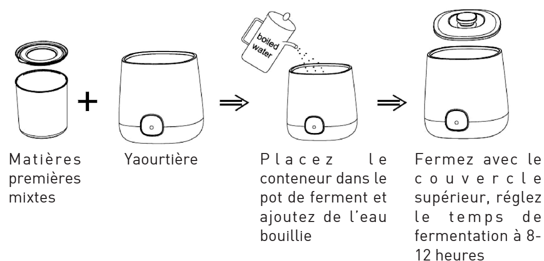


3. Le Ferment
Méthode: Fermez le conteneur par son couvercle lorsque les matières premières se mélangent et placez dans le pot de ferment avec le couvercle supérieur. Allumez l'appareil et le processus de fermentation va démarrer. Le temps de fermentation doit être vérifié manuellement. Le processus de fermentation continue environ 8-12 heures. Le yaourt va se condensera lorsque le processus est terminé et rassemblera au "fromage de soja". L'acidité du yaourt augmente dépendant à la longeur du processus de fermentation.
Attention: Le temps de fermentation sera influencé par la température ambiante et des matières premières. Donc, elle nécessite plus de temps à la basse température ambiante ou lors d'utilisation du lait refroidi mais la durée ne surpassera pas de 14 heures.



Méthode d' ajouter de l'eau chaude dans le pot de ferment

Remarque: Afin de raccourcir le temps de fermentation et de développer l'équilibre de transmission de la température, vous pouvez ajouter un peu de l'eau bouillie alors le yaourt sera plus équilibré.

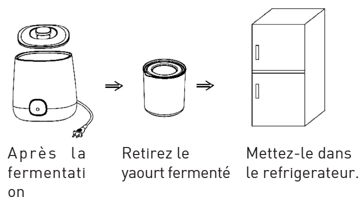


Méthode d' ajouter de l'eau chaude dans le pot de ferment

4. Protection de Fraicheur

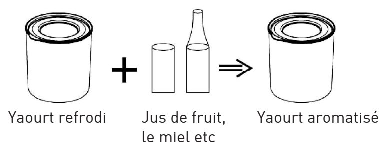
Méthode: Le yaourt uniquement fermenté peut être mangé mais peu délicat. Ceux qui ne préferent pas l'aliment congélé peut goûter après l'aromatiser. Si ça vous plait, vous pouvez mettre directement le yaourt fermenté avec le conteneur dans le refrigerateur. Après le refroisissement, le yaourt sera extrêmement savoureux.

Attention: La durée de refroisissement ne surpassera pas 7 jours. Il est recommandé de le consommer dans 3 jours parce que dans cette période, l'activation de lactobacillus sera plus élevée dans le yaourt.



5. Aromatiser

Méthode: Vous pouvez aromatiser le yaourt avec des aliments tels que le jus de fruit, la fructose, le miel.



Remarques

1. S’il existe un mal odeur et une grande quantité de gaz et vous constatez que l'eau ou le poudre de lait s’est sali, ne mangez pas le yaourt. Si le yaourt apparait comme la cire jaune ou le pouding et que son goût est aigre ça indique que le processus de fermentation est bien.

2. La durée de fermentation plus longue se forme plus de liquide extarite (liquide jaunâtre) et sera aigre. Ceci est normal et n’a pas besoin de s’inquiéter. Profitez de votre liquide extraite (puisque le liquide contient de l’acide lactique, de la vitamine B etc, beucaoup de nutriments) ou vous pouvez le mélanger avec le yaourt pour manger.

3. Quant aux enfants, il est recommandé de poudre de lait entier ou le lait frais. Mais il est recommandé le lait à faible teneur en matière de grasse ou le poudre de lait dégraissé ou le lait frais pour des grosses personnes (Ajouter la fructose au lait pourrait accélérer le temps de fermentation et le lait aromatisé n'est pas recommandé.)

4. Après avoir mangé le yaourt, si la diarrhée ou des maux d'estomac se produisent, il faudrait diminuer la quantité de yaourt à 100 ml puis augmenter progressivement à 200-300ml.

AVERTISSEMENT

1. Assurez vous que la tension nominale de cet appareil correspond bien avec la tension de votre secteur.

2. Ne pas utiliser cet appareils à proximité des matériaux inflammables.

3. Ne pas maintenir la fiche avec les mains mouillées sinon ça pourrait causer un choc d’électrique.

4. Ne pas laver ou immerger cet appareil dans l’eau sinon sa performence va réduire.

5. Vérifiez que cet appareil n’est pas emballagé, réparé ou démonté par des personnes non autorisées pour réparer les appareils électriques.

6. Ne pas utiliser cet appareil sur les surfaces non planes ou sans des zones humides ou à proximité des sources de chaleur sinon l’appareil va endommager.

7. Si le câble d’alimentation est endommagé, vous devez le remplacer par le fabricant ou son représantant afin d’éviter tout danger.

8. Assurez vous la yaoutière est placée hors de la portée des enfants. Appuyer par advertances sur les touches peut cesser le fonctionnement de l’appareil.

9. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez la fiche de la prise après l’utilisation et laisser refrodir l’appareil avant de laver.

2. Lavez l’appareil après qu’il refroidi , sinon un odeur étrange pourrait émettre.

3. Ne pas frotter l’appareil par l’huile de banane, pétrole, l’alcool, brosse grattante et des éponges en acier non inoxydable.

4. Assurez vous que vous n’avait pas mouillé le couvercle supérieur ou éclaboussé de l’eau sur le couvercle. Vous pouvez le nettoyer à l’aide d’un chiffon humide (pas mouillé).

5. Nettoyez et mettez l’appareil dans sa boite lorsque vous l'utilisez pas pendant une longe période et rangez le dans un endroit sec et bien ventillé.

QUESTIONS ET REPONSES

1. Le voyant lumineux n’est pas allumé.

a. Existe-t-il une coupure d’électricité?

b. Le câble est branché à la prise murale?

c. La prise est en état OFF?

2. Le lait n'est pas fermenté pour obtenir le yaourt après le fonctionnement est terminé
a. Est ce que le temps réglé n'est pas nécessaire?
b. Est-ce que la température intérieure et la température du lait sont trop basse? (si la température est trop basse, prolongez le fonctionnement à une durée appropriée)

3. L'odeur étrange du yaourt après le fonctionnement:
a. Est ce que le temps réglé est trop longue?
b. Est ce que la matière première n'est pas appropriée?
Remarques: Si vous n'arrivez pas encore résoudre le problème, veuillez contacter le fabricant ou les distributeurs. Ne pas permettre de démonter l'appareil par des personnes non autorisées.

NEDERLANDS

SINBO SYM 3903 YOGHURTMACHINE
GEBRUIKSAANWIJZING

Alstublieft deze gebruiksaanwijzing lezen voordat u het produkt gebruikt.

INLEIDING
Wij bedanken u omdat u hebt gekozen voor SYM 3903 model yoghurtmachine. Dit produkt heeft de gebruiksaanwijzingen met keurige en foutloze conceptie met haar nieuwe schijn; er is een nieuwe technologie Positieve Temperatuur Coefficient aangepast, de temperatuur wordt correct gecontroleerd om te verzorgen dat yoghurt betreft de smaak lekkerder moet worden. De positie van het apparaat laat zien dat de functies eenvoudig en richting de veiligheid en energie invloedrijk en behaaglijk zijn. Het apparaat wordt gebruikt zonder een een of andere middel in betrokken raakt en is geschikt aan de gezondheidsstandaarden van de staat. Dit produkt is alleen om thuis te gebruiken.

NAMEN VAN DE ONDERDELEN
1. Deksel, **2.** Reservoirdeksel, **3.** Reservoir, **4.** Fermentatiepot, **5.** Romp, **6.** Energie-indicator, **7.** Voetstuk
8. Kabel

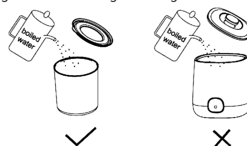
EIGENSCHAPPEN
1. Heeft keurige conceptie en ziet er prima uit.
2. Een speciale vervaardiging voor de warmtegeleiding door de verschaffing van lactobacillus aktivatie.
3. Doorzichtige bovendeksel en schoteldeksel die de situatie op de positie van observering brengt.
4. PTC (Positieve Temperatuur Coefficient) die is aangepast voor de vaste temperatuur en veilige bewerking en 20W lage energie voor de produktiekosten besparing.
5. Er is een schaalbesparing als rustblik die de vervuiling voorkomt van yoghurt tijdens het rusten voordat het gegeten wordt.
6. Reservoirmateriaal is goedgekeurd door de Amerikaanse Voedsel en Medicijnen Instelling (F.D.A.).

TECHNISCHE GEGEVENS
Type: Automatische Yoghurtmachine
Herdenkingsvoltage: AC230V
Herdenkingsfrequentie: 50Hz
Herdenkingscapaciteit: 1.0L
Herdenkingskracht: 20W
Externe formaten (Lengtexbreedtexhoogte: 170*170*190mm

- Is geschikt voor het serveren van 2-4 personen
- Bevat geen BPA
- Komt samen met de schotel en deksel voor makkelijke bewaring
- Licht en compact
- Maak uw eigen Probiotische Yoghurt thuis.

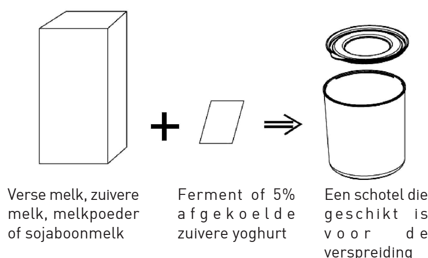
GEGEVENS VOOR HET GEBRUIK
1. De paketten openen
2. Controleren of de voltage op het beoordelingsetiket samenhangd met de voltage dat u gebruikt.

GEBRUIKSWIJZE
Werkingsstappen
1. Desinfectiesysteem: voor desinfectering het reservoir en de reservoirdeksel meer dan 1 minuut met gekookt water wassen.
Let op: Alleen het reservoir en de reservoirdeksel met gekookt water wassen. De bovendeksel en de romp van het produkt niet met gekookt water wassen.

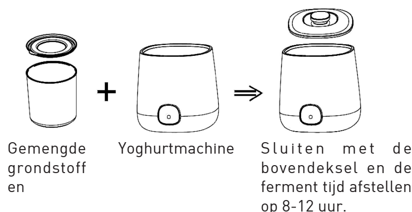


2. Mengmethode
Materialen in het reservoir leggen in de zoals hieronder gegeven verhoudingen.
Keuze 1: Afgekoeld verse melk + Ferment of 5% afgekoeld zuivere yoghurt.
Keuze 2: Gestempelde zuivere melk die gezuiverd is van microbe + Ferment of 5% afgekoelde zuivere yoghurt.
Keuze 3: Melk dat gemaakt is met melkpoeder + Ferment of 5% afgekoelde zuivere yoghurt.
Keuze 4: Gekookte sojaboonmelk + ferment

Waarschuwingen:
1. U moet van zeker zijn dat uw materialen niet ongeschikt of onzuiver zijn.
2. Voor de ferment hoeveelheid alstublieft zich aanwenden tot de werkingsrichtlijn.
3. Als de melk gemaakt is van melkpoeder alstublieft zich aanwenden tot de hoeveelheid waarbij de richtlijn ervan is gegeven of 250ml melkpoeder + 750ml water gebruiken.
4. Aan de melk dat gemaakt is van gekookt sojaboonmelk of van melkpoeder zal geen ferment toegevoegd worden voordat de temperatuur wordt verlaagd onder de 40C.

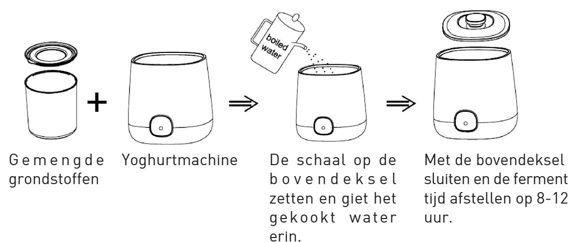


3. Ferment
Methode: Als de grondstoffen zijn vermengd het reservoir en de reservoirdeksel sluiten en deze in de ferment pot samen met de bovendeksel leggen. De energie openen en zal de fermentwerking starten. De tijd van de ferment zal manueel gecontroleerd worden. Ferment procedure duurt ongeveer 8-12 uur. De yoghurt waarbij de procedure ervan is beeindigd zal indikken en zal lijken op "sojakaas". Hoe lang de ferment tijd is, zal de zuurgehalte ook zoveel worden.
Let op: De ferment tijd zal beinvloed worden door de omgevingstemperatuur en door de grondstoffentemperatuur. Hierdoor zal het in een lage omgevingstemperatuur of tijdens het gebruiken van afgekoeld melk meer tijd behoeven maar het zal niet meer zijn dan 14 uur.



De methode van dat er geen gekookt water bevindt in ferment pot

Notitie: Om de ferment tijd te verkorten en de gelijkheid van de warmtegeleiding uit te breiden kunt u in de ferment pot een beetje gekookt water indoen, op zo'n manier zal yoghurt evenwichtiger en correcter zijn.



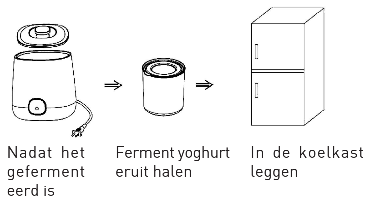
Gemengde grondstoffen | Yoghurtmachine | De schaal op de bovendeksel zetten en giet het gekookt water erin. | Met de bovendeksel sluiten en de ferment tijd afstellen op 8-12 uur.

De methode van dat er gekookt water bevindt in ferment pot

4. Bescherming van de versheid

Methode: Er kan alleen gefermenteerde yoghurt gegeten worden maar het is niet te smakelijk. Degene die geen bevroren voedsel lusten kunnen zich vermaken na verzoeting. Als u op deze manier lekkerder vindt, kunt u direct in de koelkast de schaal met ferment yoghurt zetten. Nadat het verkoeld is zal het in hoge mate beter worden.

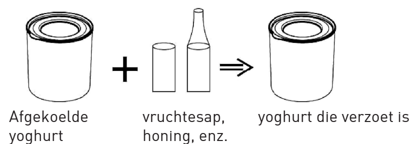
Let op: Voor yoghurt moet de afkoelingstijd niet meer zijn dan 7 dagen. Er wordt aangeraden dat u het in 3 dagen moet verbruiken, want in deze tijd bevindt er in yoghurt de hoogste lactobacillus aktivatie.



Nadat het geferment eerd is | Ferment yoghurt eruit halen | In de koelkast leggen

5. Verzoeting

Methode: U kunt de smaak van yoghurt zoals u wilt verzoeten met produkten als vruchtesap, fructose, honing.



Afgekoelde yoghurt | vruchtesap, honing, enz. | yoghurt die verzoet is

Notities

1. Als er veel gas of vieze geur plaatvindt en als er na de ferment procedure gezien wordt dat het water of melkpoeder is vervuild moet de yoghurt niet gegeten worden. Als het als een gele vernis, als een pudding wordt gezien en de smaak zuur is, laat het zien dat ferment procedure goed is.

2. De langere ferment tijd zal veel meer geproduceerde vloeistof (geelachtige vloeistof) tot stand brengen en zal zuur worden. Dit is normaal en u hoeft zich geen zorgen erover te maken. U kunt zich apart vermaken van uw geproduceerde vloeistof (omdat de geproduceerde vloeistof veel voedsel bevat als melkzuur, vitamine B, enz) of om te eten kunt u het met yoghurt Mengen.

3. Voor de kinderen wordt de hele melkpoeder of verse melk aangeraden. Maar voor de dikke mensen wordt de melkpoeder met lage vet of waarbij de vet ervan is verwijderd of verse melk aangeraden. De toevoeging van fructose aan melk kan de ferment tijd versnellen en zal geen verzoette melk aangeraden worden).

4. Als u nadat u yoghurt hebt gegeten diarree of maagklachten krijgt moet u elke keer uw yoghurtgehalte verminderen tot 100 ml en later trapsgewijs verhogen tot 200*300 ml.

WAARSCHUWINGEN

1. Wordt u alstublieft zeker van of de herdenkingsvoltage gelijk is met de door u gebruikte voltage.

2. Alstublieft deze machine niet gebruiken dichtbij de ontvlammende materialen.

3. De stekker niet met natte handen in het stopcontact steken of eruit halen, anders kan er elektriciteitsbeslag ontstaan.

4. Dit produkt niet in water wassen en niet nat maken anders kan de prestatie ervan beinvloed worden.

5. U moet van zeker zijn of het produkt niet opnieuw is verpakt, demonteerd of repareerd is door de personen die geen beroep hebben over de elektriciteitsapparaten.

6. Het produkt niet gebruiken op een onvaste of vochtige plaats of dichtbij de andere wamterbronnen, anders zal het beschadigd worden of stukgaan.

7. Als uw kabel is beschadigd moet u deze vervangen door uw producent of vertegenwoordiger, om geen gevaar te veroorzaken.

8. U moet van zeker zijn of u de yoghurtmachine op een plaats heeft geplaatst, die door de kinderen niet bereikt kan worden. Als er op de toetsen onoplettend wordt gedrukt kan de werking ervan stoppen.

9. Dit apparaat moet niet gebruikt worden door de personen (inclusief de kinderen) die onvoldoende lichamelijke, zinnelijke of geestelijke vaardigheden of die onvoldoende ervaring en kennis hebben zonder hulp of toezicht over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is van hun eigen veiligheid.

De kinderen moeten onder toezicht worden gehouden om te verzorgen dat de kinderen niet met het apparaat spelen.

ONDERHOUD- EN REPARATIEPROCUDURES

1. Nadat het apparaat is gebruikt moet u de stekker ervan uit het stopcontact trekken en nadat het is afgekoeld kunt u het wassen.

2. Na het gebruik van het apparaat en nadat het is afgekoeld moet u het apparaat wassen, anders zal er een vreemde geur plaatsvinden.

3. Niet borstelen met bananenolie, aardolie, wondreiniger, harde borstel en roestvrije stalen bal.

4. U moet er van zeker zijn of u de buitendeksel niet heeft nat gemaakt of erop geen water heeft gepletterd. U kunt het met een zachte natte doekje (die niet te veel nat is) reinigen.

5. Als de produkten voor lange tijd niet gebruikt worden alstublieft deze schoonmaken en in het doosje zetten en op een ventileerde en vochtige plaats bewaren.

ANALYSE OVER VEEL GESTELDE VRAGEN

1. Indicatorlamp of het nummer ervan is niet te helder:

a. Is er een elektriciteitsonderbreking?

b. Zit de kabel in het stopcontact?

c. Staat het stopcontact UIT?

2. Nadat de procedure is beeindigd is de melk gefermenteerd om yoghurt te worden:
a. Is de bijgestelde tijd te kort?
b. Is de warmte van binnenplaats en van melk te laag? (als de warmte te laag is, dan de werkingstijd passend verlengen)
3. Nadat de procedure is beeindigd is de vreemde geur van yoghurt te veel:
a. Is de afgestelde tijd te lang?
b. Is de grondstof ongepast of onzuiver?
Notities: As het probleem nog steeds niet verwijderd kan worden na de hierboven staande analyse, alstublieft contact opnemen met onze bedrijf of distributeur. Geeft u geen toestemming voor de onbevoegde personen om het produkt te demonteren.

DEUTSCH

SINBO SYM 3903 JOGHURTMASCHINE
BENUTZERHANDBUCH

Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch vor der Verwendung des Produkts.

EINFÜHRUNG
Wir danken Ihnen für Ihre Auswahl und Benutzung unserer SYM-3903-Modell Joghurtmaschine. Dieses Produkt mit dem neuen Aussehen; hat Eigenschaften mit elegante und tadellose Design;die neue Technologie von PTC - Positive TemperatureCoefficient (positiver Temperaturkoeffizient) ist angewendet; die Temperatur wird richtig kontrolliert so dass das Geschmack von der Joghurt ist noch besser. Stand des Gerätes zeigt dass die Funktionen einfach und effizient und komfortabel hinsichtlich der Sicherheit und Energie sind. Sie kann ohne Kontamination von jeglicher Substanzen verwendet werden und hält die staatlichen Hygienevorschriften ein. Dieses Produkt ist nur zum Einsatz in Haushalt.

NAMEN DER TEILE
1.Deckel, **2.**Behälter Deckel, ,**3.**Behälter, **4.**Gärung-Behälter, **5.**Körper, **6.**Strom-Anzeige, **7.**Unterteil **8.**Kabel

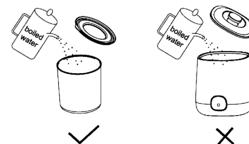
EIGENSCHAFTEN
1.Elegantes Design und gutesAussehen.
2.Maßgeschneiderte Herstellung für gleichmäßige Wärmeleitung durch die Aktivierung der Lactobacillus
3.Transparente Abdeckung um die Lage zu beobachtbaren und Behälterdeckel
4.PTC für konstante Temperatur und sicheren Betrieb und 20W niedrige Spannung für Kosteneinsparungen
5.Behälter konzipiert wie ein Stilllegungsbehälter der die Verschmutzung Jogurts beim Stilllegung vor dem Essen verhindert.
6. Behälter Material ist von FDA (VEREINIGTE STAATEN) bestätigt.

TECHNISCHE DATEN
Typ: Automatische Joghurtmaschine
Nennspannung:AC230V
Nennfrequenz:50 Hz
Aufnahme Kapazität :1,0 L
Nennleistung:20W
Außenmaße (Länge ? Breite ? Höhe):170 * 170 * 190 mm

-geeignet für Servieren an 2-4 Personen.
-BPA frei
-für einfache Lagerung mit dem Behälter und Deckel zusammen geliefert
-Leicht und kompakt
-Machen Sie Ihre eigenen probiotisch-reiche- Jogurt zu Hause.

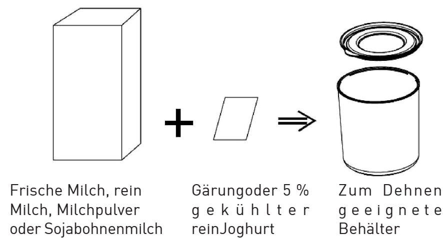
HINWEISE VOR DEM GEBRAUCH
1.Öffnen Sie die Pakete.
2.Prüfen Sie ob die Spannung auf dem Bewertungsetikett und Ihre Spannung übereinstimmen.

VERWENDUNG
Bedienschritte
1. Desinfektion-Methode:Spülen Sie den Behälter und Behälter–Deckel für einen Zeitraum von mehr als 1 Minute mit gekochtemWasser zurDesinfektion.
Hinweis:Spülen Sie den Behälter und Behälter–Deckel mit gekochtem Wasser.Tun Sie das nicht mit dem oberen Deckel den Körper des Produkts.

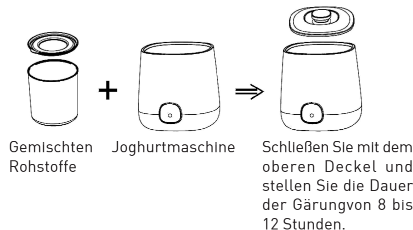


2. Mischen Methode
Fügen Sie die Materialien in den folgenden Prozentsätzen in den Behälter:
Option 1: Gekühlte frische Milch + Gärung oder 5 % gekühlter reine Joghurt.
Option 2: Keimfreie, versiegelte rein Milch + 5 % gekühlterreine Joghurt.
Option 3: Milch aus Milchpulver + Gärung oder 5 % gekühlter reine Joghurt.
Option 4: Gegarte Sojabohnenmilch+Gärung

Warnungen:
1.Stellen Sie sich sicher, dass die Materialien nicht ungeeignetoder beschädigt sind.
2.Wenden Sie sich bitte an der Bedienungsanleitung für den Gärung.
3. Falls Milch ist von Milchpulver hergestellt, entnehmen Sie bitte den hingewiesene Prozentsätzen oder verwenden Sie 250 ml Milchpulver + 750 ml Wasser.
4.Dievon gekochten Sojabohnenmilch oder Pulvermilch hergestellte Milch soll nicht bis die Temperatur unter 40 Cgeht gegart werden.

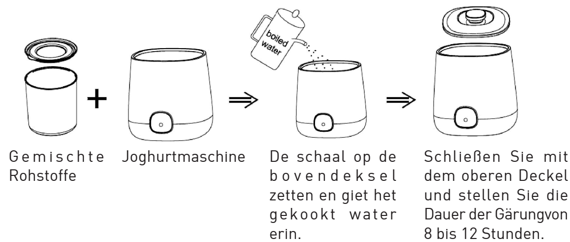


3. Gärung
Methode: Nach der Mischung der Rohstoffe schließen Sie den Behälter und Behälter-Deckel zu und legen Sie in den Gärung-Behälter zusammen mit dem oberen Deckel. Schalten Sie ein und der Gärung-Prozess startet. Gärung Zeit muss manuell aktiviert werden. Gärung dauert ca. 8 bis 12 Stunden. Am Ende des Prozesses wird der Jogurt gelieren und ähnlich zu "Tofu '' werden. Umso länger dauert dieGärung, desto mehr wird der Säuregehalt.
Hinweis: Die Dauer der Gärung wird von der Temperatur der Umgebung und Rohstoffe betroffen. Darum, unter niedriger Umgebungstemperatur oder wenn gekühlte Milch ist gebraucht, mehr Zeit ist erforderlich aber das wirdnicht mehr als 14 Stunden sein.



Methode ohne gekochtesWasser in dem Gärungsbehälter

Hinweis: Um die Gärungszeit zu verkürzen und Gleichstellung der Wärmeleitung zu verbessern, Sie können eine kleine Menge von abgekochtem Wasser in den Gärungsbehälter einfügen, damit wird der Joghurt ausgewogener und glatter.

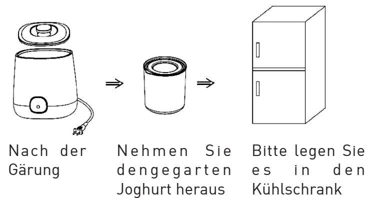


Methode mit gekochtemWasser in dem Gärungsbehälter

4. Schutz der Frische

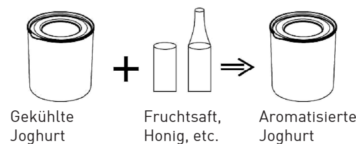
Methode: Nur gegarter Joghurt ist essbar, aber er ist nicht sehr schmackhaft. Diejenigen die keine Tiefkühlkost mögen, können nach der Versüßung genießen. Wenn Sie es so mögen, Sie können den Behälter mit Joghurt, direkt in den Kühlschrank einlegen. Nach der Kühlung wird es sehr gut sein.

Hinweis: Die Kühlungszeit wird nicht mehr als 7 Tage. Es wird empfohlen, innerhalb von 3 Tagen zu verbrauchen, da diese Zeitzone die höchste Aktivierung in der Lactobacillus in Joghurt ist.



5. Antimikrobielle Substanzen

Methode: Sie können den Joghurt nach Ihrem Geschmack Produkten wie Fruchtsaft, Froktose oder , Honigaromatisieren.



Hinweise

1.Falls eine große Menge von Gas oder schmutzige Geruch tritt auf und wenn das Wasser oder Milchpulver sieht nach der Gärungals verschmutzt aus, der Joghurt muss nicht gegessen werden. Wenn es wie gelbe Wachs, in Form von Pudding aussieht und sauerschmeckt, das bedeutet dasder Gärung-Prozess gut gelungen ist.

2.Die längere Dauer der Gärungwird Flüssigkeit eine größere Menge von Flüssigkeit (gelbliche Flüssigkeit) ergeben und sauer schmecken. Das ist normal und da ist kein Grund zum Sorgen zu machen. Sie können die ergebene Flüssigkeit getrennt genießen (weil diese Flüssigkeit eine wichtige Menge an Milchsäure und Nährstoffen, wie Vitamin B, usw..enthält.) oder Sie können zum Essen mit dem Joghurt mischen.

3.Wenn es um die Kinder geht, Vollmilchpulver oder Frischmilch ist empfohlen. Aber für Personen,halbfett oder gemagerte Milchpulver oder Frischmilch wird empfohlen (Einfügen von Fruktose kann den Gärungsprozess beschleunigen und gewürzte Milch wird nicht empfohlen).

4.Falls nach dem Joghurt Essen Durchfall oder Magenprobleme auftreten, Sie sollten die Joghurtmenge zu100 ml verringern und dann allmählich zu 200 * 300 ml erhöhen.

WARNUNGEN

1.Bitte stellen Sie sich sicher dass die Nennspannung mit der Spannung von Ihnenübereinstimmen.

2. Bitte verwenden Sie diese Maschine nicht in der Nähe von brennbaren Stoffen.

3.Bitte den Stecker nicht mit den nassen Händen einstecken oder entfernen, sonst könnte das zu einen elektrischen Anschlag führen.

4.Spülen oder befeuchten Sie dieses Produkt nicht mit Wasser, ansonsten wird die Leistung beeinflusst.

5.Bitte stellen Sie sich sicher dass das Produkt durch Personen die nicht von Beruf nicht im Zusammenhang mit den elektrischen Geräten verpackt, abgebaut oder repariert wird.

6.Verwenden Sie das Produkt nicht in instabile oder feuchteGebiete oder in der Nähe von anderen Wärmequellen, andernfalls wird es beschädigt oder verschlechtert.

7.Falls das Netzkabel beschädigt ist, Sie sollten durch Hersteller oder die Ihren Kundenvertreter geändert.

8.Stellen Sie sich sicher, dass die Joghurtmaschine außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt ist. Die sorglosen Drücken der Tasten kannden Betriebstoppen.

9.Dieses Gerät ist für Benutzer (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen nur dann geeignet, wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person sichergestellt ist.

WARTUNG UND REPARATUR

1. Sie sollten nach der Verwendung den Stecker aus der Steckdose entfernen und die Maschine nicht vor der Abkühlung spülen.

2.Sie sollten die Maschine nach der Abkühlung nach dem Gebrauch spülen, andernfalls wird ein seltsamen Geruch auftreten.

3.Bitte nicht mit dem Bananenöl, Petroleum, harte Bürsten und, Edelstahl-Reinigungsball, etc. reinigen.

4. Vergewissern Sie sich das der äußeren Deckel nicht nass ist oder kein Wasser drauf bespritzt ist. . Sie können mit einem feuchten weichen Tuch (nicht zu nass) abwischen.

5.Wenn Sie die Produkte nicht für eine langen Zeit benutzen werden, bewahren Sie es in einem belüfteten und trockenen Platz nach dem sie gereinigt und in die Verpackung eingepackt sind.

ANALYSEDER HÄUFIG GESTELLTEN FRAGEN

1.Die Kontrollleuchte und Nummer ist nicht sehr hell-oder

a.Trat ein Stromausfall auf?

b.Ist das Kabel an die Buchse angesteckt?

c.Ist die Buchseausgestalte?

2.Nach dem Prozess, die Milch wurde gegart um Joghurt zu machen:
a.Ist die eingestellte Zeit zu kurz?
b.Ist die Innenraumtemperatur und die Temperatur der Milch zu niedrig? (wenn die Temperatur zu niedrig ist, verlängert die Laufzeit je nach Bedarf)
3.Ist eigenartige Geruch von dem Jogurt zu dicht:
a.Ist die eingestellte Zeit zu lang?
b.Sind die Rohstoffeungeeignet oder gebrochen?
Hinweise: Nach derAnalyse dem oben genannten Problemimmer noch nicht gelöst werden kann, kontaktieren Sie sich bitte mit unserer Firma oder Distributor. Lassen Sie die unbefugten Personen nicht das Produkt abzubauen.

ESPANOL

SINBO SYM 3903 MÁQUINA DE YOGUR
MANUAL DEL USO

Leer este manual del uso antés de suar el producto.

INTRODUCCIÓN
Les damos nuestras gracias a seleccionar y usar el modelo de la máquina SYM 3903 de yogur .
Este producto con su aspecto nuevo; tiene características de tener en diseño elegante y suave para usarse; Nueva tecnología PTC Positive Temperature Coefficient (Coeficiente de la Temperatura Positiva) es aplicado, La temperatura se controla correctamente para adquirir que el yogur sea más delicioso. La Situación del aparato se muestra que las funciones sean fáciles, la seguridad y energía sean también más efectivos y cómodas. Se usa sin ensuciar por cualquiera material y es conveniente para los estándares sanitarios del estado. Este producto es solamente para uso doméstico.

NOMBRES DE LAS PARTES
1. Tapa, **2.** Tapa del Depósito, **3.** Depósito, **4.** Bote de Ferment, **5.** Cuerpo, **6.** Indicador de la Energía
7. Base, **8.** Cable de la Energía

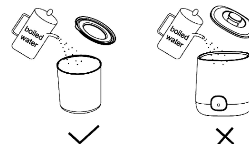
CARACTERÍSTICAS
1. Tiene un diseño elegante y aspecto bueno.
2. diseño particular para la transferencia de la temperatura equivalente de la adquisición de la activación de Lactobacillus;
3. Tapa de la parte superior transparente y tapa de la olla por la que se puede observar la situación;
4. PTC que ha sido adaptado para temperatura fija y funcionamiento seguro y energía baja de 20W para ahorro de los costes;
5. Antés de comer, tiene un diseño de olla como caja que impide ensuciar el yogur durante su descanso.
6. Material del depósito es confirmado por FDA. (EEUU)

DATOS TÉCNICOS
Tipo: Máquina Automática de Yogur
Voltaje: AC230V
Frecuencia : 50Hz
Capacidad : 1.0L
Energía: 20W
Dimenciones externas (Longitud?Anchura?altura): 170*170*190mms

- es conveniente para servir a 2-4 personas.
- No contiene BPA
- Llega con olla y su tapa para depositar fácilmente
- Liviano y compacto
- Hacer su yogur prebiótica – rica en su casa.

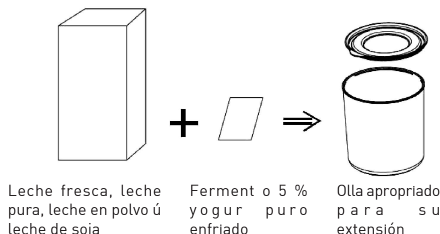
DATOS ANTES DEL USO
1. Abrir sus paquetes.
2. Controlar el voltaje sobre la etiqueta de la valoración sea igual con el voltaje usado por usted.

FORMA DEL USO
Pasos del funcionamiento
1. Método de la desinfección: Lavar con agua el Depósito y tapa del depósito para desinfección durante más de 1 minuto con agua hervida.
Ojo: Lavar solamente con agua el Depósito y tapa del depósito para desinfección durante más de 1 minuto. No lavar la tapa superior y el cuerpo con agua hervida.



2. Método de Mezclar
Poner las materiales en proporciones siguientes en el depósito:
Opción 1: Leche fresca enfríada + Ferment o yogur puro enfríado con una proporción de 5 %.
Opción 2: Leche pura sellada cuyos microbios sean eliminados + Ferment o yogur puro enfríado con una proporción de 5 %.
Opción 3: leche hecho con leche en polvo + Ferment o yogur puro enfríado con una proporción de 5 %.
Opción 4: Leche hervida de soja

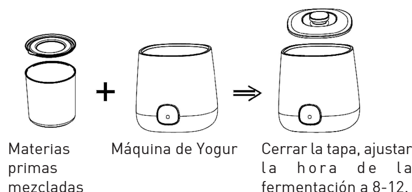
Avisos:
1. Estar seguro que sus materiales no sean in apropriado ú deteriorado.
2. Por favor consultar a la instrucción del funcionamiento para la cantidad de Fermente.
3. Consultar la proporción cuya instrucción fue dado en condiciones que la leche había sido hecho por leche en polvo ú usar agua 250mls de leche en polvo + 750mls agua.
4. Leche hervida de soja o no se agregará fermente antés de que la temperatura bajo de 40C la leche hecho en polvo.



Leche fresca, leche pura, leche en polvo ú leche de soja | Ferment o 5 % yogur puro enfriado | Olla apropriado para su extensión

3. Fermente
Método: Al ser mezclado las materiales primas cerrar la tapa del depósito y la tapa del depósito y poner juntos con la tapa superior juntos en el bote de fermente. Funcionar la energía y se iniciará el proceso de la fermentación. S edebe controlar el plazo de la fermentación manualmente. El proceso de la fermentación se dura aproximadamente por 8-12 horas. El Yogur cuyo proceso ha sido completado se densificará y parecerá al "queso de soja". Cuánto sea más largo el plazo de la fermentación, la proporción del ácido será más.

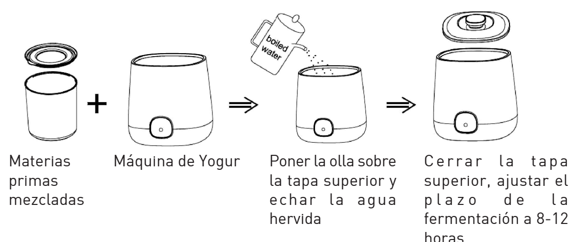
Ojo: El Plazo de la fermentación se influirá de tanto de la temperatura del ambiente como de la temperatura de las materias primas. Por este motivo se necesitará más plazo en la temperatura de la habitación sea bajo ú usándose leche enfríado pero no será más de 14 horas.



Materias primas mezcladas | Máquina de Yogur | Cerrar la tapa, ajustar la hora de la fermentación a 8-12.

Método de no ser encontrado agua hervida en el bote de la fermentación

Nota: Para reducir el plazo de la fermentación y mejorar la igualidad de la transferencia de la temperatura, usted puede poner un poco de agua hervida en el bote de la fermentación, y en esta forma yogur se convertirá en forma más balanzada y bien arreglado.



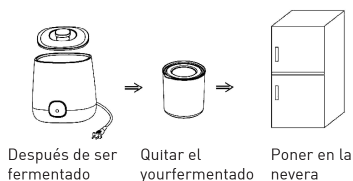
Materias primas mezcladas | Máquina de Yogur | Poner la olla sobre la tapa superior y echar la agua hervida | Cerrar la tapa superior, ajustar el plazo de la fermentación a 8-12 horas

Método de encontrarse agua hervida en el bote de la fermentación

4. Conservar que sea fresco

Método: Solamente se puede comer yougur fermentado pero no es muy delicioso. Los que no les gustan comidas congeladas, se pueden divertirse lo más posible después de mejorar el sabor. En caso de les gutsa, pueden poner la olla junto con el your fermentado directamente a la nevera. Será muy bien después de ser enfríador.

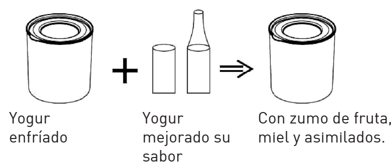
Ojo: El plazo de enfriarse para el yogur no será más de 7 días. Se recomienda que se consumirá en 3 días porque espe período es lo más alto la activación de lactobacillus en el yogur.



Después de ser fermentado | Quitar el yourfermentado | Poner en la nevera

5. Mejorar el sabor

Método: Usted puede mejorar el sabor del yogur con los productos como el zumo de fruta, fructosa, miel.



Yogur enfríado | Yogur mejorado su sabor | Con zumo de fruta, miel y asimilados.

Notas

1. En caso de ser detectado la existencia del olor de gas de mucha cantidad o del olor malo y después del proceso de la fermentación o ser observado de ser ensuciado la leche en polvo, no debe ser comido el yogur. En caso de ser observado como si fuera una cera amarilla, en forma de puding y su gusto sea ácido, se muestra que el proceso de la fermentación sea muy bueno.

2. El plazo más largo de la fermentación se mostrará líquido producido con mucha cantidad (líquido como si tuviera de color amarillo) y tendrá sabor ácido. Esta situación es normal y no se necesita preocuparse. Usted puede divertirse lo más posible con su líquido producido también (Por el líquido producido contiene muchos alimentos como ácido láctico, Vitamina B y asimilados) o usted puede mezclar con yogur para comer.

3. Para los niños se recomienda leche completa en polvo ú leche fresca. Pero para las personas gordas se recomienda leche en polvo con grasa baja o sin grasa o leche fresca (agregar fructosa en la leche puede acelerar el período de la fermentación y no se recomienda leche mejorado su sabor).

4. En caso de ser ocurrido molesta de estómago ú diarrea después de comer yogur, cada vez se necesitará bajar la cantidad de yogur a 100 mls y aumentar 200*300 mls gradualmente la cantidad de yogur.

AVISOS

1. Por favor estar seguro que el voltaje recordado usado sea igual con el voltaje usado olunuz.

2. Por favor no usar esta máquina cerca de las materiales flamables.

3. No enchufar o desenchufar con manos mojajadas, en caso contrario se puede causar shock eléctrico.

4. No lavar este producto con agua y no mojarlo, en caso contrario se influirá su comportamiento.

5. Estar seguro que las personas cuyas profesiones no sean relacionados con aparatos eléctricos no empaquetar el producto otra vez, no desmontar o repararlo.

6. No usar el producto no es fijo ú en un lugar mojado ú otra fuente de la energía, en caso contrario se dañará o estropeará.

7. En caso de ser dañado du cable de la energía, usted debe serla recambiado del/de la fabricante para no causar un daño ú su representante.

8. Estar seguro que su máquina de Yogur es colocado en un lugar lejos de los niños. Se puede parar su funcionamiento en caso de pulsar las teclas sin cuidado.

9. Este aparato no se debe usar por las personas (insluso los niños) de capacidad baja física, perceptiva o mental o personas inexperienciadas sin dar información relacionado con el uso por la persona responsable de la seguridad de dichas personas o sin bajo la vigilancia.

Los niños deben ser vigilados para que no se jujarán los niños con el aparato gözetilmesi gerekir.

LOS PROCESOS DEL MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

1. Después del uso usted debe desenchufar el aparato y usted no debe lavar la máquina antés de ser enfriado.

2. Después del uso usted debe lavar después de ser enfriado, en caso contrario se podrá ocurrir un olor raro.

3. No cepillar con aceite de plátano, petróleo, limpiadora de herida, cepillo duro y bola de acero inoxidable y asimilados.

4. Estar seguro que usted no fue sido mojado la tapa externa o echado agua sobre la misma. Usted puede limpiar con una tela suave mujada (no mojada mucho).

5. En caso de no usar los productos durante mucho tiempo, por favor ponerlos en sus cajas limpiándolos y deben ser ventilado y conservarlos en un lugar no influido por la humedad.

EL ANÁLISIS RELACIONADO CON LAS PREGUNTAS HECHAS CON FRECUENCIA

1. La luz indicadora o el número no es muy brillante.

a. ¿se ha cortado la electricidad?

b. ¿Es enchufado el cable de la energía en la ficha?

c. ¿Está la ficha en situación CERRADA?

2. Después de ser completado el proceso la leche fue fermentado para que sea yogur:
a. ¿Es muy corto el plazo ajustado?
b. ¿Es muy bajo la temperatura en la parte interna y la temperatura de la leche? (En caso de ser muy bajo la temperatura, extender el plazo del trabajo en forma apropriado)
3. ¿Después de ser completado el proceso, es muy fuerte el olor raro del yogur?
a. ¿Es muy largo el plazo ajustado?
b. ¿Es la materia prima inapropriado ú deteriorado?

Notas: Después del análisis arriba, aunque no se puede resolver el problema, por favor tener en contacto con nuestra empresa o distribuidor. No permitir que las personas no autorizadas se desmontarán el producto.

Русский

SINBO SYM 3903 ЙОГУРТНИЦА
РУКОВОДСТВО ПО ЖКСПЛУАТАЦИИ

Перед использованием прибора, внимательно прочтите данное руководство.

ВВЕДЕНИЕ
Благодарим Вас за выбор йогуртницы SYM 3903.
Данный прибор выполнен в новом дизайне с усовершенствованными и безупречными функциями по новой технологии, PTC Positive Temperature Coefficient (положительный температурный коэффициент). В целях получения более вкусного йогурта, осуществляется прямой контроль за температурой. Данный прибор благодаря легким функциям удобен в пользовании и с точки зрения энергосбережения очень эффективен. Используется без добавления каких-либо веществ и соответствует государственным стандартам в отношении здоровья.

ОПИСАНИЕ
1. Крышка йогуртницы, **2.** Крышка контейнера, **3.** Контейнер, **4.** Стакан ферментации, **5.** Корпус, **6.** Индикатор работы
7. Подставка, **8.** Сетевой шнур

ХАРАКТЕРИСТИКИ
1. Стильный и эстетический дизайн.
2. Посредством равномерной передачи тепла активация лакто бактерий.
3. Благодаря прозрачной крышке йогуртницы и крышке контейнера можно наблюдать за процессом приготовления.
4. PTC для обеспечения стабильной температуры и безопасной эксплуатации и низкое энергопотребление в 20 Вт для экономии средств.
5. Для выжидания йогурта перед употреблением в пищу разработана специальная ёмкость.
6. Материал контейнера одобрен FDA (США)

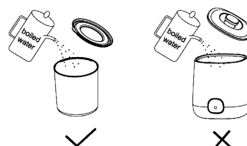
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Тип: автоматическая йогуртница
Номинальное напряжение: AC230 В
Номинальная частота: 50Гц
Объём: 1.0 л
Энергопотребление: 20 Вт
Габариты (Длина*ширина*высота): 170*170*190 мм

- Рассчитана на 2-4 порции.
- BPA -Free
- В комплект входит ёмкость с крышкой для хранения.
- Лёгкая и компактная
- Готовьте сами в домашних условиях богатый пробиотиками йогурт.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
1. Откройте упаковку
2. Убедитесь, чтобы напряжение прибора совпадало с напряжением сети вашего дома.

ПОРЯДОК РАБОТЫ
Пошаговая инструкция

1. Стерилицация: Для стерилизации контейнера и крышки контейнера промойте их кипятком на протяжении более 1 минуты.
Внимание: Промывайте кипятком только контейнер и крышку контейнера. Не мойте кипятком крышку йогуртницы и корпус прибора.



2. Процедура смешивания

Положите продукты в контейнер в указанных ниже пропорциях.

Вариант 1: Охлаждённое парное молоко + фермент или охлаждённый 5% натуральный йогурт.

Вариант 2: молоко, прошедшее обработку сверхвысокой температурой (UHT) + Фермент или охлаждённый 5% натуральный йогурт.

Вариант 3: сухое порошковое молоко+ Фермент или охлаждённый 5% натуральный йогурт.

Вариант 4: Кипячёное соевое молоко + фермент

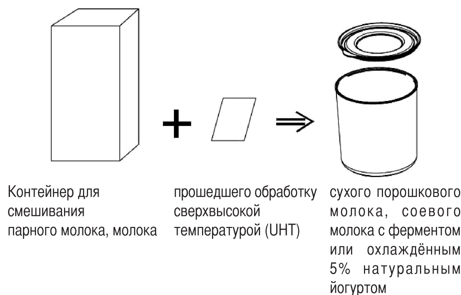
Предупреждение:

1. Убедитесь, чтобы продукты были свежими и соответсвовали инструкции.

2. В отношении фермента см. пункт фермент.

3. При использовании сухого порошкового молока следуйте инструкции или в такой пропорции 250 мл сухого порошкового молока+750 мл воды.

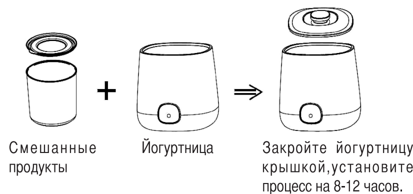
4. В кипячённое соевое молоко или сухое порошковое молоко фермент не добовляется пока температура не будет снижена ниже 40С.



3. Фермент

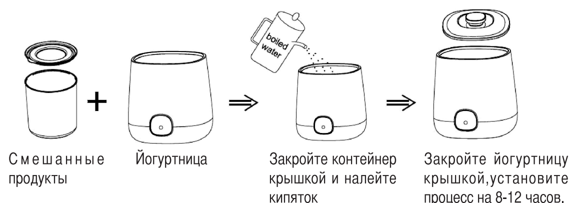
Принцип работы: После смешивания продуктов закройте контейнер и крышку контейнера, затем разместите контейнер в стакан ферментации. Включите прибор, начнётся процесс ферментации. Длительность процесса ферментации необходимо регулировать вручную. Процесс ферментации занимает приблизительно 8-12 часов. По окончании процесса ферментации йогурт загустеет и будет похож на «соевый сыр». Чем дольше процесс ферментации, тем выше кислотность.

Внимание: Процесс ферментации зависит от внешней температуры и температуры продуктов. Поэтому при низких температурах или при использовании охлажденного молока процесс ферментации будет длиться дольше, но не более 14 часов.



Метод с отсутствием кипячёной воды в стакане ферментации

Примечание: В целях сокращения процесса ферментации и улучшения теплопроводимости можно налить немного кипятки в стакан ферментации, таким образом йогурт будет более сбалансированным и однородным.



Метод с кипячёной водой в стакане ферментации

4. Сохранение свежести

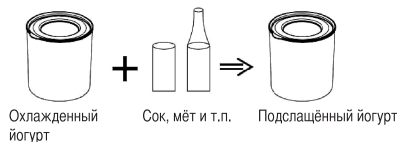
Схема: В пищу пригоден только ферментированный йогурт. Однако он не очень вкусен. Для не любящих замороженные продукты, могут немного подсластить йогурт и наслаждаться вкусом. Если вам понравиться йогурт в таком виде можно ставить ферментированный йогурт в закрытой ёмкости сразу в холодильник. После полного охлаждения йогурт станет очень вкусным.

Внимание: Максимальный срок хранения йогурта не должен превышать 7 дней. Рекомендуется употребление йогурта в течении 3 суток, потому что именно в этот период активация лакто бактерий находится на высоком уровне.



5. Подслащивание

Схема: При желании йогурт можно подсластить фруктами, фруктозой или мёдом.



Примечание

1. В случае появления запаха газа или других неприятных запахов, заметите, что вода или сухое молоко загрязнились после ферментации, не употребляйте такой йогурт в пищу. Если на поверхности йогурта имеется плёнка в виде пудинга и на вкус йогурт кислый – это означает что процесс ферментации прошёл хорошо.

2. Чем больше процесс ферментации, тем желтее жидкость и кислее йогурт. Это нормально и не стоит переживать и беспокоиться по этому поводу. Можно отдельно насладиться этой жидкостью, ведь она содержит так много

молочной кислоты, витаминов группы В, и большое количество питательных веществ и др. или можете смешать её вместе с йогуртом в пищу.

3. Для приготовления йогурта для детей рекомендуется использование сухого цельного или свежего молока. Однако, для людей с излишним весом рекомендуется использование обезжиренного сухого молока или обезжиренного свежего молока. Добавление в молоко фруктозы приводит к ускорению процесса ферментации, поэтому не рекомендуется использовать подслащённое молоко.

4. Если употребление йогурта вызвало диарею или тяжесть и боль в желудке, начинайте употребление со 100 мл и постепенно увеличивайте это количество до 200, 300 мл.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Убедитесь, чтобы номинальное напряжение прибора совпадало с напряжением в сети вашего дома.

2. Запрещено использовать прибор в близи легковоспламеняющихся предметов и веществ.

3. Не вставляйте и не вынимайте вилку сетевого шнура мокрыми руками, в противном случае это приведёт к поражению электрическим током.

4. Не мойте и не погружайте прибор в воду, это выведет его из строя.

5. Убедитесь, чтобы прибор не был переупакован, разобран или отремонтирован лицами, не имеющими профессиональной подготовки.

6. Установите прибор на ровной, фиксированной и сухой поверхности, вдали от источников тепла, в противном случае прибор будет повреждён или сломан.

7. В случае повреждения сетевого шнура, в целях предотвращения несчастного случая, обратитесь за помощью в авторизированный сервисный центр или к профессиональному электрику.

8. Установите прибор в недоступном для детей месте. При нажатии на кнопки, работа прибора будет остановлена.

9. Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Не допускайте, чтобы прибор стал игрушкой в руках детей.

ЧИСТКА И РЕМОНТ

1. После использования прибора, отключите его от сети электропитания, не мойте прибор, до его остывания.

2. После того, как прибор остынет, его необходимо помыть, в противном случае появится неприятный запах.

3. Не используйте для чистки прибора банановое масло, бензин, очистители ран, жёсткие щётки, железные мочалки, и т.д.

4. Убедитесь, чтобы крышка йогуртницы была сухой. Если на её поверхность попала вода, протрите её сухой тряпочкой.

5. при неиспользовании прибора уложите его в коробку и храните в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

1. Индикатор или числовые показатели не горят ярко

a. Отключили электроэнергию

b. Сетевой шнур не вставлен в розетку

c. Розетка не работает

2. По окончании процесаа ферментацию прошло молоко, а не йогурт:

a. Установлено мало времени на процесс

b. Низкая температура помещения и молока (при низких температурах установите соответствующее время)

3. По окончании процесса йогурт неприятно пахнет:

a. Установлено много времени на процесс

b. Продукт не соответствует инструкции или испорчен

Примечание: если посредством подсказок проблема не устранена, свяжитесь с нашей компанией или дистрибьютором. Не позволяйте ремонтировать прибор посторонним лицам.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН No: 1-3903-22112013

Наименование ______________________
Модель ____________________________
Серийный номер____________________
Дата продажи _______________________
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации____________________
____

Подпись продавца Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:
-нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
-использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею________________________
(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеканик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Ималят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Гюверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай
Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513
Тел: 8 800 333 17 74
www.sinbo-russia.ru
Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

SYM-3903 ЙОГУРТНИЦЯ
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед використанням приладу, уважно прочитайте цю інструкцію.

ВСТУП
Дякуємо Вам за вибір йогуртниці SINBO SYM 3903.
Даний прилад виконаний у новому дизайні з удосконаленими і бездоганними функціями за новою технологією, PTC (Positive Temperature Coefficient – позитивний температурний коефіцієнт). З метою отримання більш смачного йогурту, здійснюється прямий контроль за температурою. Даний прилад, завдяки легким функціям, зручний у користуванні і з точки зору енергозбереження дуже ефективний. Виготовлений без використання шкідливих речовин і відповідає державним стандартам щодо здоров'я.

ОПИС
1. Кришка йогуртниці, **2.** Кришка контейнера, **3.** Контейнер, **4.** Стакан ферментації, **5.** Корпус, **6.** Індикатор роботи
7. Підставка, **8.** Мережевий шнур

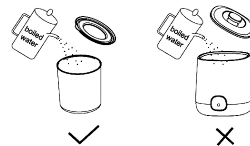
ХАРАКТЕРИСТИКИ
1. Стильний і естетичний дизайн.
2. Активація лактобактерій за допомогою рівномірної передачі тепла.
3. Завдяки прозорій кришці йогуртниці і кришці контейнера можна спостерігати за процесом приготування.
4. PTC для забезпечення стабільної температури і безпечної експлуатації та низьке енергоспоживання в 20 Вт для економії коштів.
5. Спеціальна ємність для вичікування йогурту перед вживанням.
6. Матеріал контейнера схвалений FDA (США).

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ
Тип: автоматична йогуртниця
Номінальна напруга: ~230 В
Номінальна частота: 50 Гц
Об'єм: 1.0 л
Енергоспоживання: 20 Вт
Габарити (Довжина * ширина * висота): 170 * 170 * 190 мм

- Розрахована на 2-4 порції.
- Не містить BPA (бісфенолу А).
- У комплект входить ємність з кришкою для зберігання.
- Легка і компактна.
- Готуйте власні йогурти, багаті прибіотиками, вдома.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ
1. Відкрийте упаковку
2. Переконайтеся, щоб напруга приладу збігається з напругою мережі вашого будинку.

ПОРЯДОК РОБОТИ
Покрокова інструкція.
1. Стерилізація: Для стерилізації контейнера і кришки контейнера промийте їх окропом протягом більше 1 хвилини.



УВАГА: Промивайте окропом тільки контейнер і кришку контейнера. Не мийте окропом кришку йогуртниці і корпус приладу.

2. Процедура змішування

Покладіть продукти в контейнер у зазначених нижче пропорціях.

Варіант 1: охолоджене парне молоко + фермент або охолоджений 5% натуральний йогурт.

Варіант 2: молоко, що оброблялося надвисокою температурою (UHT) + фермент або охолоджений 5% натуральний йогурт.

Варіант 3: сухе порошкове молоко + фермент або охолоджений 5% натуральний йогурт.

Варіант 4: Кип'ячене соєве молоко + фермент.

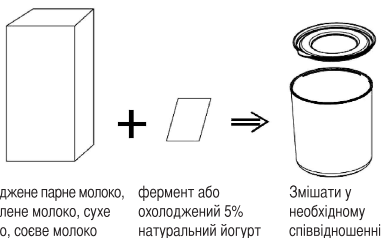
ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

1. Переконайтеся, щоб продукти були свіжими і відповідали інструкції.

2. У відношенні ферменту див. пункт фермент.

3. При використанні сухого порошкового молока дотримуйтесь інструкції або в такій пропорції: 250 мл сухого порошкового молока + 750 мл води.

4. У кип'ячене соєве молоко або сухе порошкове молоко фермент НЕ додавайте, поки температура не буде знижена нижче до 40°C.



Охолоджене парне молоко, оброблене молоко, сухе молоко, соєве молоко | фермент або охолоджений 5% натуральний йогурт | Змішати у необхідному співвідношенні

3. Фермент

Принцип роботи: після змішування продуктів закрийте контейнер і кришку контейнера, потім розмістіть контейнер в склянку ферментації. Увімкніть прилад – розпочнеться процес ферментації. Тривалість процесу ферментації необхідно регулювати вручну. Процес ферментації займає приблизно 8-12 годин. По закінченні процесу ферментації йогурт загусне і буде схожий на «соєвий сир». Чим довше триває процес ферментації, тим вище кислотність вихідного продукту.

УВАГА: Процес ферментації залежить від зовнішньої температури і температури продуктів. Тому при низьких температурах або при використанні охолодженого молока процес ферментації буде тривати довше, але не більше 14 годин.



Змішані продукти | Йогуртниця | Закрийте кришку та встановіть час ферментації на 8-12 годин.

МЕТОД З ВІДСУТНІСТЮ КИП'ЯЧЕНОЇ ВОДИ В СКЛЯНЦІ ФЕРМЕНТАЦІЇ

ПРИМІТКА: З метою скорочення процесу ферментації і поліпшення теплопровідності можна налити трохи окропу в склянку ферментації, таким чином йогурт буде більш збалансованим і однорідним.



Змішані продукти | Йогуртниця | Закрийте контейнер кришкою та налийте кип'ячену воду | Закрийте кришку та встановіть час ферментації на 8-12 годин.

МЕТОД З КИП'ЯЧЕНОЮ ВОДОЮ В СКЛЯНЦІ ФЕРМЕНТАЦІЇ

4. Збереження свіжості

Схема: У їжу придатний тільки ферментований йогурт. Однак він не дуже смачний. Ті, хто не любить заморожені продукти, можуть трохи підсолодити йогурт і насолоджуватися смаком. Якщо вам сподобатися йогурт в такому вигляді можна ставити ферментований йогурт в закритій ємності відразу в холодильник. Після повного охолодження йогурт стане дуже смачним.

УВАГА: Максимальний термін зберігання йогурту не повинен перевищувати 7 діб. Рекомендується вживання йогурту на протязі 3 діб, тому що саме в цей період активація лактобактерій знаходиться на високому рівні.



Після закінчення процесу ферментації | Вийміть йогурт | Покладіть в холодильник

5. Підсолоджування

Схема: При бажанні йогурт можна підсолодити фруктами, фруктозою або медом.



Охолоджений йогурт | Сік, мед та ін.. | Підсолоджений йогурт

ПРИМІТКА:

1. У разі появи запаху газу або інших неприємних запахів, або коли в помітили, що вода або сухе молоко забруднилися після ферментації, не вживайте такий йогурт в їжу. Якщо на поверхні йогурту є плівка у вигляді пудингу і на смак йогурт кислий - це означає що процес ферментації пройшов добре .

2. Чим довший процес ферментації, тим жовтіша рідина і кисліший йогурт. Це нормально і не варто переживати і турбуватися з цього приводу. Можна окремо насолодитися цією рідиною, адже вона містить багато молочної кислоти, вітамінів групи В, і велику кількість поживних речовин та ін., або можете змішати її разом з йогуртом в їжу.

3. Для приготування йогурту для дітей рекомендується використання сухого незбираного або свіжого молока. Однак,

для людей із зайвою вагою рекомендується використання знежиреного сухого молока або знежиреного свіжого молока. Додавання в молоко фруктози призводить до прискорення процесу ферментації, тому не рекомендується використовувати підсолоджене молоко.
4. Якщо вживання йогурту викликало діарею або тяжкість і біль у шлунку, починайте вживання зі 100 мл і поступово збільшуйте цю кількість до 200, 300 мл.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ
1. Переконайтеся, щоб номінальна напруга приладу збігалася з напругою в мережі вашого будинку.
2. Заборонено використовувати прилад в поблизу легкозаймистих предметів і речовин.
3. Не вставляйте і не виймайте вилку мокрими руками, в іншому випадку це призведе до ураження електричним струмом.
4. Не мийте і не занурюйте прилад у воду, це виведе його з ладу.
5. Переконайтеся, щоб прилад не перепаковувався, розбирався або ремонтувався особами, які не мають професійної підготовки.
6. Встановіть прилад на рівній, фіксованій та сухій поверхні, подалі від тепла, в іншому випадку прилад буде пошкоджений або зламаний.
7. У разі пошкодження кабелю, з метою запобігання нещасного випадку, зверніться за допомогою до авторизованого сервісного центру або до професійного електрика .
8. Встановіть прилад у недоступному для дітей місці. При натисканні на кнопки, робота приладу буде зупинена.
9. Прилад не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі зниженими фізичними, чуттєвими або розумовими здібностями або за відсутності у них досвіду або знань, якщо вони не знаходяться під контролем або проінструктовані про використання приладу особою, відповідальною за їх безпеку .

Не допускайте, щоб прилад став іграшкою в руках дітей.

ЧИЩЕННЯ ТА РЕМОНТ
1. Після використання приладу, відключіть його від мережі електроживлення, не мийте прилад, до його охолодження.
2. Після того, як прилад охолоне, його необхідно помити, в іншому випадку з'явиться неприємний запах.
3. Не використовуйте для чищення приладу бананове масло, бензин, очищувачі ран, жорсткі щітки, залізні мочалки, і т.д.
4. Переконайтеся, щоб кришка йогуртниці була сухою. Якщо на її поверхню потрапила вода, протріть її сухою ганчірочкою .
5. Коли прилад не використовується укладіть його в коробку і зберігайте в сухому, добре провітрюваному приміщенні.

ПИТАННЯ ТІ ВІДПОВІДІ
1. Індикатор або числові показники не горять яскраво.
a. Відключили електроенергію
b. Мережевий шнур не вставлений в розетку
c. Розетка не працює

2. По закінченні процесу ферментацію отримали молоко, а не йогурт:
a. Встановлено недостатньо часу для процесу ферментації
b. Низька температура приміщення і молока (при низьких температурах встановіть відповідний час)

3. По закінченні процесу йогурт неприємно пахне :
a. Встановлено занадто багато часу на процес ферментації
b. Продукт не відповідає інструкції або зіпсований
ПРИМІТКА: якщо за допомогою підказок проблема не усунена, зв'яжіться з нашою компанією або дистриб'ютором. Не дозволяйте ремонтувати прилад стороннім особам.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ
Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/ЕС в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/ЕС, яка стосується ЕМС (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.
Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № :1-3903-22112013

Модель: ______________________________

Серійний номер: ______________________________

Дата продажу: ______________________________

Дата закінчення строку обслуговування: _______________

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ:

___________________________________ ___________________________________

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Гарантійний талон № __________
Модель:
____
Серійний номер
____
Дата продажу
____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

HRVATSKI

SINBO SYM 3903 APARAT ZA KISELO MLIJEKO
UPUTE ZA UPORABU

Prije uporaba proizvoda molimo Vas pročitajte ove upute o uporabi.

UVOD
Zahvaljujemo na odabir i Vašu odluku za korištenje aparata za kiselo mlijeko model SYM 3903.
Ovaj apart sa svojim novim izgledom; posjeduje karakteristike stilskog modernog dizajna za uporabu; novom tehnologijom adaptiran je PTC Positive Temperature Coefficient (Koeficijenat Pozitivne Temperatura), dabi se u pogledu ukusa obezbjedio veći ukus kiselog mlijeka temperatura se pravilno kontroliše. Stanje aparata i njegove jednostavne funkcije pokazuju njegovu sigurnosnu osobinu i njegovu udobnost u pogledu aktivnosti i potrošnje električne energije. Koristi se bez uključenja bilo kakvih tvari i u suglasnosti je sa državnim zdrastvenim standardima. Ovaj proizvod je dizajniran za korištenje u kućanstvu.

NAZIVI DIJELOVA
1. Poklopac, **2.** Poklopac posude, **3.** Posuda, **4.** Teglice za fermentaciju, **5.** Tijelo, **6.** Indikator, **7.** Baza **8.** Kabel

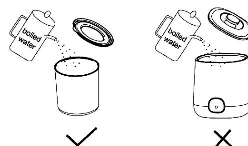
OSOBINE
1. Posjeduje stilski i moderan dizajn.
2. Posebna struktura za jednako provođenje topline obezbjeđenjem aktivizacije lactobacillus?
3. Proziran poklopac i poklopac posude obezbjeđuju vidljivost stanja;
4. Prilagođen PTC za stalnu temperaturu i sigurnost, kao i ušteda troška pomoću niske snage od 20W;
5. Posjeduje dizajniranu posudu koja sprijećava prljanje kiselog mlijeka prije jela u kutiju za čekanje.
6. Materijal odobrio FDA. (S.A.D.)

TEHNIČKI PODACI
Tip: Automatski Aparat za Kiselo Mlijeko
Nominalna snaga: AC230V
Nominalna frekvencija: 50Hz
Nominalan kapacitet: 1.0L
Nominalna snaga: 20W
Vanjske dimenzije (Duljina x Širina x Visina): 170*170*190mm

- Pogodan je za usluživanje 2-4 osoba.
- Nesadrži BPA
- Za jednostavnu pohranu dolazi skupa sa posudom i poklopcem
- Lagan i kompkatan
- Svoje bogato-probijotičko kiselo mlijeko pripremite u svom domu.

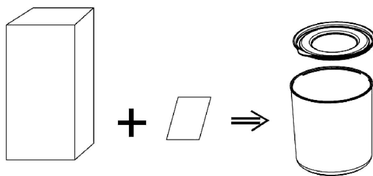
INFORMACIJE PRIJE UPORABE
1. Otvorite pakovanja.
2. Provjerite jednakost napona naznačenog na etiketi i napona koji koristite u Vašem domu.

NAČIN UPORABE
Aktiviranje
1. Metoda dezinfekciju: Za dezinfekciju posude i poklopca posude, u vrijemenu duže od 1 minute isparti ih prokuhanom vodom.
Oprez: Samo posuda i poklopac posude isprati prokuhanom vodom. Gornji poklopac i tijelo proizvoda se nesmiju prati prokuhanom vodom.



2. Metoda Miješanja
Materijal u posudi staviti u slijedećim omjerima:
Izbor 1: Ohlađeno svježe mlijeko + Fermentirano ili 5% čisto kiselo mlijeko.
Izbor 2: Zapečaćeno čisto mlijeko pročišćeno od klica + Fermentirano ili 5% čisto kiselo mlijeko.
Izbor 3: Mlijeko proizvedeno od mliječnog praha + Fermentirano ili 5% čisto kiselo mlijeko.
Izbor 4: Kuhano mlijeko soje - graha + fermentacija

Upozorenja:
1. Budite uvjereni da sirovine koje koristite nisu neprikladna ili neispravna.
2. Za količinu fermentacije molimo Vas postupite po uputama.
3. U slučaju kada je mlijeko proizvedeno od mliječnog praha molimo Vas postupite po omjerima dati u uputima ili upotrebite 250ml mliječnog praha + 750ml vode.
4. Kuhano mlijeko soje-graha ili mlijeko pripremljeno od mliječnog praha prije nego što temperatura padne ispod 40C neće biti dodana fermentacija.



Svježe mlijeko, čisto mlijeko, mlijeko u prahu ili mlijeko soje-graha | Fermentirano ili 5% rashlađeno čisto kiselo mlijeko | Odgovarajuća posuda za širenje

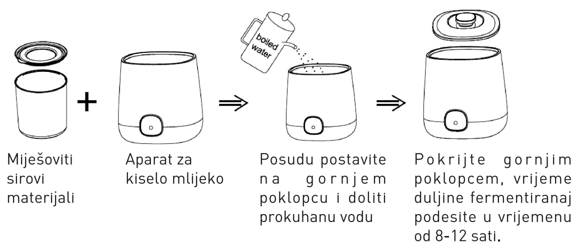
3. Fermentacija
Metoda: Nakon miješanja sirovina posudu i poklopac posude poklopiti, nakon toga skupa sa gornjim poklopcem staviti unutar teglicu za feremntiranje. Uključite napon s čime će početi i proces fermentiranja. Vrijeme duljine fermentiranja traje od 8-12 sati. Nakon završetka procesa doćiće do ogušćenja kiselog mlijeka nalik na "sojin sir". Zavisno od duljine procesa fermentiranja zavisiće kolicina postotak kiselina.
Oprez: Duljina vrijemena fermentiranja zavisi od topline okolina i topline sirovina. Stoga, u okolini sa niskom toplinom ili korištenjem rashlađenog mlijeka biže potrebno dulje vrijeme trajanja procesa od normalnog, ali ne duže od 14 sati.



Miješoviti sirovi materijali | Aparat za kiselo mlijeko | Poklopite gornjim poklopcem, vrijeme duljine fermentiranja podesite u vrijemenu od 8-12 sati.

Metoda kada u teglicu za feremntiranje nema prokuhane vode

Zabjeleška: Za skraćenje vrijemena fermentiranaj i razvoja jednake topline možete u teglici za feremntaciju staviti malu količinu prokuhane vode, na taj način će kiselo mlijeko biti uravnoteženo i po propisu.



Miješoviti sirovi materijali

Aparat za kiselo mlijeko

Posudu postavite na gornjem poklopcu i doliti prokuhanu vodu

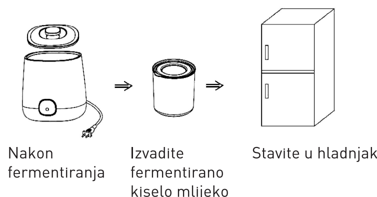
Pokrijte gornjim poklopcem, vrijeme duljine fermentiranaj podesite u vrijemenu od 8-12 sati.

Metoda kada u teglicu za feremntacije ima prokuhane vode

4. Očuvanje svježine

Metoda: Može se jesti samo fermentirano kiselo mlijeko ali nije jako ukusno. Oni koji ne obožavaju smrznutu hranu mogu uživatri nakon zaslađivanja. Ako Vam se na ovaj način sviđa, možete u hladnjaku izravno staviti posudu sa fermentiranim kiselom mlijekom. Nakon hlađenja biće iznimno lijepo.

Oprez: Vrijeme hlađenja kiselog mlijeka nesmje biti duže od 7 dana. Preporučuje se njegovo konzumiranje u roku od 3 dana, jer u ovom vrijemenskom razdoblju je najveća aktivacija lactobacillus unutar kiselog mlijeka.



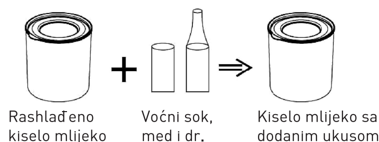
Nakon fermentiranja

Izvadite fermentirano kiselo mlijeko

Stavite u hladnjak

5. Zaslađivanje

Metoda: Okus kiselog mlijeka možete odrediti proizvodima kao što su voćni sok, fruktoza, med.



Rashlađeno kiselo mlijeko

Voćni sok, med i dr.

Kiselo mlijeko sa dodanim ukusom

Zabjeleške

1. U slučaju pojave velike količine gasa ili mirisa ili uslučaju kada prilikom fermentiranja dođe do prljanja vode ili mlijeka kiselo mlijeko se nesmje jesti. U slučaju kada dobije oblik žutog voska i pudinga i kada je kiselog ukusa to pokazuje da je proces fermentiranja dobar.

2. Dulje trajanje vrijemena feremntiranja proizvešće veću kolicinu tekučine (žučkaste tekućine) i biće kiselog ukusa. To je normalno stanje i netreba brinuti. Sa proizvedenom tekućinom možete doživjeti poseban doživljaj (jer proizvedena tekućina u sebe sadrži mliječnu kiselinu, vitamin B i dosta hranjivih materija) ili može se jesti mješanjem sa kiselim mlijekom.

3. Kada je riječ o djeci preporučuje se punomasno mlijeko u prahu ili svježe mlijeko. Ali za gojazne

osobe preporučljivo je mlijeko u prahu sa malom količinom masti ili mlijeko kome je mast oduzeta i svježe mlijeko (Dodavanje fruktoze mlijeku može ubrzati proces fermentiranja, ne preporučuje se zaslađeno mlijeko).
4. U slučaju da nakon korištenja kiselog mlijeko dođe do proljeva i bolova u želucu uvjek smnajite količinu kiselog mlijeka za 100ml i nakon toda količini postepeno povečavati za 200-300 ml.

UPOZORENJA
1. Molimo Vas budite uvjereni da nominalan napon je istovetan sa naponom kojeg koristite.
2. Molimo Vas da aparat ne koristite u sredinama u kojima postoje zapaljivi materijali.
3. Utikač se nesmje mokrim rukama uključivati ili isključivati iz utičnice. U suprotnom može doći do strujnog udara.
4. Ovaj prozivod se nesmje prati i potapati u vodi, u suprotnom dočiće do pada performanse aparata
5. Budite uvjereni da ponovno paketiranje, demontaža ili servisiranje aparata nije obavljena od strane osobe kojoj zanimanje nije u vezi sa električnim aparatima.
6. Aparat se nesmje postavljati na nestabilnoj podlozi ili u vlažnom prostoru ili u blizini drugih uređaja koji proizvode toplotu, u suprotnom dočiće do oštećenja i kvara aparata.
7. U slučaju da je došlo do oštećenja naponskog kabela potrebno je od strane proizvođača ili njegovog prestavnika zamjenitiga novim .
8. Budite uvjereni da aparat za kiselo mlijeko nije na dohvatu ruku djece. Neopreznim pritiaskom na tipke može doći do zaustavljanja rada aparata.
9. Aparat se nesmje upotrebljavati od strane osoba sa fizikčim i mentalnim nedostacima (ubrajajući i djecu) i osoba koji nemejau prethodno znanje i iskustvo za korištenje aparata u slučaju kada pored njih nije osoba odgovorna za njihovu sigurnost i kada nisu date podrebne upute o uporabi.
Aparat treba spremiti na sigurnom mjestu kakao nebi se djeca s njime igrala.

PITANJA ODRŽAVANJA I POPRAVKE
1. Nakon korištenja potrebno je isključiti utikač iz utičnice i prije da se ohladi aparat se nesmije prati.
2. Nakon korištenja aparat treba ohladiti zatim oprati, u suprotnom može doći do pojave čudnog mirisa.
3. Aparat se nesmje čistiti pomoću ulja od banane, nafte, srestva za čišćenje rana, loptica za nehgrđajuči čelik i sl.
4. Budite uvjereni da vanjski poklopac nije mokar ili da nije došao u dodiru sa vodom. Vodu možete očistiti vlažnom (sasvim molo vlažnom) i mekom krpom.
5. U slučaju kada aparat se neće dulje vrijeme koruistiti molimo Vas da očišćenog spremite u svoju kutiji i skupa spremiti u suhu i provetrenu prostoriju.

ANALIZA ČESTO POSTAVLJENIH PITANJA
1. Indikator ili broj ne svjetle dovoljno.
a. Dali je došlo do prekida električne energije?
b. Dali je kabel uključen u utičnicu?
c. Dali je utičnica u ISKLJUČENOM položaju?

2. Nakon završetka procesa da bi mlijeko postalo kiselo mlijeko došlo je do fermentacije:
a. Dali je podešeno vrijeme veoma kratko?
b. Dali je unutrašnja toplina i toplina mlijeka veoma niska? (uslučaju da je niska podesite odgovarajuće vrijeme).
3. Dali nakon završetka procesa kiselo mlijeko je čudnog mirisa:
a. Dali je podešeno vrijeme veoma dugu?
b. Dali je sirovina neprikladna i neispravna?
Zabjeleške: Ako i nakon gornjih analiza i dalje je problem aktualan molimo Vas stupite u kontak sa proizvođačem ili ovlaštenim servisom. Nedozvoliti demontažu i opravku aparata od strane neovlaštenih osoba.

عربية

آلة صنعاللبن الزبادي SYM 3903

دليل الاستعمال

يرجى قراءةدليل الاستعمالهذا بعناية قبل استخدام المنتج.

مقدمة

نشكركم علىاختياركم و استخدامكمآلة صنع اللبن من النموذج SYM 3903 .

يتميز هذاالمنتج بحلتهالجديدة وبتصميمهاالانسيابيالأنيق . فهو حصيلةاستخدام التكنولوجيا الجديدة، PTCالمعروفة باسم "PositiveTemperatureCoefficient"أي (معاملدرجة الحرارةالإيجابي) . وحتى يصبح لبن الزبادي أكثرلذة من حيث الطعم يمكن التأكد دوما من أندرجة الحرارة صحيحة . وإنه لمن الواضح والجلي أن هذا الجهاز يتمتع بميزات عديدة منها سهولة قيامهبالعمل المطلوب بشكل آمن تماما ، وتمتعه بالفعالية أيضا ، إضافة إلى توفيره للطاقة . كما أنه لا يلوثأيا منالمواد المستخدمة فيه ، وهو مطابق للمعايير الصحية التابعة للدولة . هذاالمنتج هوللاستخدام المنزليفقط.

أسماءالأجزاء

1الغطاء 2غطاءالإناء 3الإناء 4وعاءالتخمير 5الجسم 6مؤشر الطاقة 7القاعدة 8السلك الكهربائي

المميزات

1تصميم أنيقوممتعللنظر .
2القدرة على القيامبتوصيل درجة الحرارة بشكل متكافئ وذلك من أجل تفعيل عملية التلبن.
3غطاء علوي شفاف، وغطاء وعاء شفاف أيضا ،مما يجعلمراقبةالوضع ممكنة ؛
4إمكانية تكييف درجة حرارة ثابتة للPTCو القيام بالعملية بشكل آمن ، وإمكانية تحقيق توفير مادي في التكاليف بسبب تطلبهالطاقةكهربائية منخفضةتقدر ب 20 واطا؛
5وعاء تخمير مصمم كمانعلتلوث لبن الزباديأثناء مرحلة تخميره قبل الأكل.
6مواد صنع الإناء موافق عليها منإدارة الاغذية والعقاقير ال **FDA**في (الولايات المتحدة الأمريكية).

البيانات

النوع:آلة صنعاللبن الزبادي الأوتوماتيكية
الفولطية:AC230V
قيمةالتردد: 50 Hz
تصنيف القدرة:L1.0
تصنيف الطاقة:W20
الأبعاد الخارجية(الطول × العرض ×الارتفاع): 170 *170 *190ملم .

الفنية

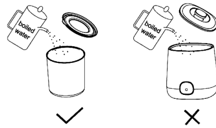
-مناسبةلإطعام 2-4شخصين إلى أربعة أشخاص.
-خالية من مادة ال BPA
- من أجل سهولةتخزينها ، يأتيالغطاء معالوعاء .
-خفيفة الوزنوصغيرة الحجم .
-تعطيكم القدرة على عمل لبن الزبادي الغني بالروبيوتيكفي منزلكمبأنفسكم.

معلوماتقبل الاستعمال

1افتحوا العلبة.
2تأكدوا من توافق وحدة التيار الكهربائي المبين على لوحة الجهازمع التيار الكهربائي في منطقتكم .

طريقة الاستعمال

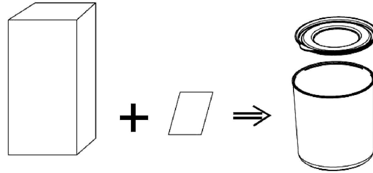
خطواتالتشغيل



1طريقة التعقيم:لتعقيمالإناء وغطاء الإناء اشطفوهما بالماءالمغلي ، لمدة تتجاوزالدقيقة الواحدة .
تنبيه:اغسلوا الإناء وغطاء الإناءفقط بالماءالمغلي. أما الغطاءالعلوي ، وجسم الآلة فلاينبغي أنيغسلا بالماءالمغلي أبدا .

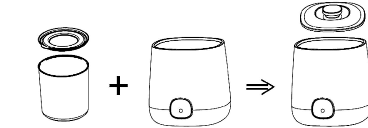
2طريقةالخلط
ضعوا المواد فيالإناء وفقالنسب التالية المبينة أدناه:
الخيار 1: الحليب الطازجالمبرد+ الخميرة أو ما نسبته5٪ منخلاصةاللبن الصافي كامل الدسم المبرد.
الخيار 2: الحليب المبستركامل الدسم الخالي منالجراثيم+ الخميرة أو ما نسبته 5٪ منخلاصةاللبن الصافي كامل الدسم المبرد.
الخيار 3: مسحوق (بودرة)الحليب المجففالمصنوع منالحليب النقي+الخميرة أو ما نسبته 5٪ منخلاصةاللبن الصافي كامل الدسم المبرد.
الخيار4: مغليحليبفول الصويا+ الخميرة

تحذيرات:
1تأكدوا من عدم وجود عيب أو فساد فيالمواد الأولية التي لديكم .
2يرجى الرجوع إلىتعليماتطريقة العمل المبينةفي الدليل لمعرفة مقدار الخميرة المناسب .
3في حالة استخدامكم لمسحوق (بودرة)الحليب المجففيرجى الرجوع إلىتعليمات طريقة العمل المبينة في الدليل ، أو ضعوا 250 مللترا منمسحوق (بودرة)الحليب المجفف +750مللترا منالماء.
4يجب ألا تتم إضافة الخميرة إلى حليبفول الصوياالمغلي أوالحليب المجفف، إلا بعد أن تهبط درجة حرارتهما إلى ما دون ال 40 درجة مئوية .



وعاءمناسبللتحريك .
الخميرة أو ما نسبته 5٪ منخلاصةاللبن الصافي كامل الدسم المبرد.
الحليب الطازج، الحليب المبستر، مسحوق (بودرة)الحليب المجفف أوحليبفول الصويا .

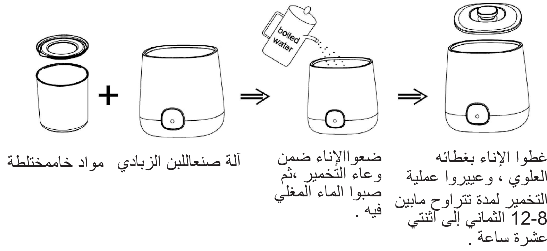
الطريقة: عندما تخلطون الموادالخامفيالإناء فأغلقوا غطاءه ، أو قوموا بوضعالإناء المغطىبغطائه العلوي في وعاءالتخمير. صلوا الجهاز بالكهرباء ، وعندها ستبدأ عملية التخمير.يجب أن يتم التحققمن مدةالتخميريدويا. تستغرق عمليةالتخميرمدة تتراوح مابين8-12 الثماني إلى اثنتي عشرة ساعة. وحين تنتهي عمليةالتخمير ، سيغدو لون اللبن الناتج غامقا ،وسوفيبدو وكأنه "قطعة من جبن التوفو". و كلما طالت فترةالتخمير، فإن معدلالحموضةسيكونأكبر .
تنبيه:إن مدةالتخميرتتأثربدرجة حرارةالوسط المحيط ، وبدرجة حرارة المواد الخام . فعندما تكون درجة حرارة الوسط المحيطمنخفضة أوعندما يكونالحليب المستعمل في إعداد اللبن باردا فإن العمليةستتطلبالمزيد من الوقت، ولكنها لن تتعدى أربع عشرة (14) ساعة بحال من الأحوال.



غطوا الإناءبغطائه العلوي ، وعييرواعملية التخميرلمدة تتراوح مابين8-12 الثماني إلى اثنتي عشرة ساعة .
آلة صنعاللبن الزبادي
مواد خاممختلطة

طريقةالتخميربدون وجودالماء المغلي في وعاء التخمير

ملاحظة:يمكنكم أن تضيفوا إلى وعاء التخمير قليلا من الماء المغلي ، وذلك لتقصير مدةالتخمير، ولجعلالتوصيلالحراريمتساويا في كافة أرجاء الوعاء. وبهذهيصبحاللبن أكثرتجانسا وأفضلقواما .



آلة صنعاللبن الزبادي مواد خامهمختلطة

ضعواالإناء ضمن وعاء التخمير، ثم صبوا الماء المغلي فيه .

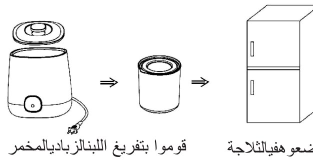
غطوا الإناء بغطائه العلوي ، وعييروا عملية التخمير لمدة تتراوح مابين 8-12 الثماني إلى إثنتي عشرة ساعة .

طريقةالتخميربوجودالماء المغلي في وعاء التخمير

4الحفاظ على اللبن طازجا

الطريقة: يمكنكم تناول اللبن الزباديالمتخمر لأ نه صالح للأكل، ولكنهليسلذيذجدا.فإذا كنتم ترغبون بتحسين طعم اللبن الزباديالمتخمر فضعواالإناءاللبن مباشرةفي الثلاجة.و بعدعملية التبريد، وسيغدو طعمه جيدللغاية. أما من لا يحب تناول الأطعمة المجمدة فيمكنه أن يتمتع حقا بتناول اللبنولكن بعدتحليته .

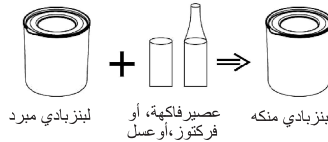
تحذير: لا يمكن الاحتفاظباللبنالزبادي لأكثر من 7 أيام. لذا فمن المستحسنأن يستهلك في غضون 3 ثلاثة أيام منتاريخ التخمير اللبنلأن نسبة إنزيمالاكتوز تكونفي اوجها خلال هذهالفترة الزمنية المذكورة .



ضعوهفيالثلاجة   قوموا بتفريغ اللبنالزباديالمخمر

5التحلية

الطريقة: يمكنكم أن تنكهوااطعماللبن الزباديبمنتجات مثلعصيرالفاكهة، أوالفركتوز،أوطعمالعسل حسب ذوقكم و كما تشاؤون .



لبنزبادي مبرد   عصيرفاكهة، أو فركتوز، أوعسل   لبنزبادي منكه

ملاحظات:

1إذاكانت تصدر عن اللبنعبد تخميره رائحة ، كميةكبيرةمنالغازأورائحة خبيثة،بسبب تلوثالماء أو مسحوقالحليبالمجفف،فلا تأكلوا منه . أما إن كان يبدو شكل اللبنالزباديمثلالشمعالأصفر، وقوامه كالمهلبية ، وطعمه حامض ، فهذا يعني أنعمليةالتخمير قد

جرت بشكل جيد .
2كلما ازدادت مدة التخميرفترةأطول، ازداد رشوحالمصل عن اللبن (السائلالمصفر) بصورة أكبر وازدادت حموضة اللبن كذلك.وهذاأمرطبيعيوليسهناكحاجةللقلق . يمكنكم الاستمتاع بتناولذاك المصل أيضا ، (فهذاالسائلالممصول غنيبحامضاللبنيك،وفيتامينات B،وسواهاالكثيرمنالموادالغذائيةوماإلىذلك) ،أويمكنكم مزجه باللبنالزبادي ثم أكله .
3و فيما يتعلقبالأطفال،فيوصى باستعمال مسحوق (بودرة)الحليبكاملالدسمأوالحليبالطازج . ومعذلك،أما بالنسبةللأشخاصالبدينين ،فمنالمستحسن استعمال الحليب قليلالدسمأوالخاليمنالدسمسواء كانمسحوق(بودرة)الحليبأوحليبا طازجا (إنإضافةالفركتوز إلى الحليب سيسرع عمليةالتخمير ،كذلك لايوصىعموما باستعمال الحليبذي النكهات) .
4فيحالةحدوثإسهالأواضطرابفيالمعدةبعدتناولاللبنالزبادي، ينصح بتخفيضالكمية التي تتناولونها فيالمرةالواحدة إلى مقدار 100 مل،ومنرفعهاتدريجياإلى200 مل ثم إلى 300 مل .

تحذيرات

1 يرجى التأكد من أن التيارالكهربائي لديك هو نفس التيار المطلوب لتشغيل الجهاز.
2 من فضلكم**!** لا تستخدموا هذا الجهاز بالقرب من المواد القابلة للاشتعال .
3 لا تضع الفيش في المأخذ ويداكم رطبتان ، وإلا فإنكم قد تتعرضونلصدمة كهربائية .
4 لا تبللواهذا الجهازبالمياه ، و لا تعرضوه للحرارة ، وإلا فسوف يتأثر أداؤه .
5 تأكدوا من أن المنتج الذي بحوزتكم لم يفتح و يعبث بداخله ثم يعلب مجددا ، من طرف أناس لا دراية لهم بالأجهزة الكهربائية، لكنهم حاولوا إصلاحه.
6 لا تضعوا هذا المنتج على مكان غير مستقر ، ولا تستخدموه في مكان رطب أو بالقرب من مصادر الحرارة الأخرى ، وإلا سوف يتعرضللعطب و التلف .
7في حالة تلف السلك الكهربائي ، ينصح بمراجعةالشركة المصنعة أو ممثلها ، للقيام بتغييره ،وذلك من أجل تجنب كافة المخاطرالمحتملة .
8 تأكدوا من وضع جهاز صنع اللبن خاصتكمفي مكان لا يستطيع الأطفال الوصول إليه .فالضغطبدون قصد على مفاتيحه قد يتسبب في توقفه عن العمل .
9 يجب ألا يستخدم هذا الجهاز إلا تحت رقابة وإشرافشخص مسؤول بعد إعطاء تعليمات السلامة بخصوص هذا الاستخدام .كذلك يجب ألا يستخدم هذا الجهاز من طرف ذوي القدرات الجسدية والحسية والعقلية المحدودة ، أو الذين ليس لديهم المعرفة والخبرة الكافية لذلك ، (بمن فيهم الأطفال).
ينبغي وضع الأطفال تحت الرقابة حتى لا يلعبوابالجهاز.

الصيانة وإجراء التصليحات

1يجب سحب الفيشعقب استعمال الجهاز ، كما يجب مراعاة عدم غسلهإلا بعد أنيبرد.
2يجب غسل الجهاز عقب استعماله بعد أن يبرد ،وإلا فستصدر عنها روائحغريبة و كريهة .
3لا تستخدموا أيا من هذه الموادأو الأدوات لمسح الجهاز:زيت الموز،البترول ، مطهر الجروح، فراشيالتنظيف القاسية ، السيفةالفولاذية المقاومة للصدأ، أو ما يماثلها .
4تأكدوا من أنالغطاء الخارجيلم يتعرض للتبلل ، و لميتسرب الماء إليه . و إن حدث هذا الأمرفيمكنكممسح الجهاز بخرقةرطبةناعمة(على ألا تكونرطبة جدا).
5في حالة عدم استخدامكم للمنتج لفترة طويلة ، فضعوه من فضلكم في علبته، ثم خزنوه و احفظوه فيمكان جيد التهوية ، جاف وخال منالرطوبة.

تحليلات وأجوبةعلى تساؤلات شائعة

1<u>ضوء لمبة المؤشر أو أرقامه ليسا مشرقينكثيرا.</u>
أ.هل الكهرباءمقطوعة؟
ب.هل فيشالكهرباء موصول بالبريز؟
ج.هل زر تشغيل الجهاز مغلق(على وضع OFF)؟

2بعدالانتهاء من عمليةالتخمير لم يتحول الحليبإلى لبن:
أ.هل المدة المحددة للعمليةقصيرةجدا؟
ب.هل درجة حرارة المكان الداخلية ، أودرجة حرارة الحليبمنخفضةجدا؟ (إذا كانت درجة الحرارة منخفضة جدا،فقوموا بتمديد وقت التشغيل بشكل يتناسب و الحرارة)

3صدوررائحة غريبةمن اللبن بعدالانتهاء منعمليةالتخمير:
أ.هل المدة المحددة للعمليةطويلةجدا؟
ب.هل المواد الخام المستخدمة غير مناسبةأو فاسدة؟

ملاحظات:إذا كانتالمشكلة لا تزال قائمة بعد ، بالرغم من التحقق من كل الأمور الواردة أعلاه،فيرجىالاتصال بالشركةالمصنعة أوبالموزع المعتمد . ولاتسمحوا للأشخاصغير المصرح لهمبفك الجهاز بغية محاولة إصلاحه .

-GARANTİ ŞARTLARI -

1) Garanti süresi,malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgününü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
• Tüketiciye teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
• Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
• Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimi talep edebilir.
6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.



İTHALATÇI FİRMA

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye

Çağrı Merkezi: 444 66 86

www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr

sinbo

- SYM 3903 YOĞURT YAPMA MAKİNESİ -

- G A R A N T İ   B E L G E S İ -

Garanti Belge No : 114044 **Garanti Belge Onay Tarihi :** 25/06/2012
SSHY Belge No : 35274 **SSHY Belge Onay Tarihi :** 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı	: DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ. İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.
Adresi	: Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar / İSTANBUL
Tel.	: Çağrı Merkezi: 444 66 86
Yetkili Kişi	: Yönetim Kurulu Başkanı — DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SANAYİ VE TİCARET A.Ş. Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 4 Avcılar - İSTANBUL Marmara Kurumlar VD/ 273 008 9118
Ürünün Cinsi	: YOĞURT YAPMA MAKİNESİ
Markası	: SİNBO
Modeli	: SYM 3903
Alt Modeli	: -
Bandrol ve Seri No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
Garanti Süresi	: 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi	: 20 İş Günü
Kullanım Ömrü	: Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır. (Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı	:
Adresi	:
Tel.Fax	:
Fatura Tarihi ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
İmza ve Kaşe	:

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaşelenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,
En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ DANIŞMA HATTI
444 66 86

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,
- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:
Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:
1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde **"Yetkili Servis Hizmet Fişi"** almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

KAPIDAN KAPIYA ÜCRETSİZ SERVİS

10 GÜNDE TESLİMAT GARANTİSİ (*)

Kapıdan Kapıya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 10* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 10 iş günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.
(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE -
Ningbo GTC Services Co., Ltd.
6F, No.65, Mujin Road, National Hi-Tech
Zone, Ningbo, Zhejiang, China



EEE Yönetmeliğine uygundur.
AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C. **İmal Yılı :** 2014